ХОРОШАЯ КУХНЯ

Консервирование

УДК 64
ББК 36.91
К65

Preserving

BY THE EDITORS OF TIME-LIFE BOOKS
/ THE GOOD COOK / THE TIME-LIFE
BOOKS-AMSTERDAM, 1980

Перевод с английского
А. ЧЕКМАРЕВА

Консервирование / Пер. с англ. А. Чекмарева.—
К65 М.: ТЕРРА, 1997. — 168 с.: ил. — (Хорошая кухня).

ISBN 5-300-01115-0

Это издание продолжает серию «Хорошая кухня». Консервирование — это искусство воскрешать любое время года.

В книге рассказано о способах обработки и консервирования различных продуктов. Многочисленные рецепты и красочные иллюстрации привлекут внимание не только молодых хозяек, но и опытных специалистов.

УДК 64
ББК 36.91

ISBN 5-300-01115-0

СОДЕРЖАНИЕ



ИСКУССТВО ВОСКРЕШАТЬ ВРЕМЕНА ГОДА

Ничто не связаны так тесно с алхимией в гастрономическом королевстве, как консервирование. В обычных условиях продукты быстро портятся. Но если какой-нибудь продукт подвергнуть воздействию сильного холода или сильной жары или повысить в нем содержание соли, сахара, уксуса или алкоголя, процесс его порчи можно остановить. Применяя соответствующие средства, продукт можно сохранить на недели, месяцы и даже годы. Способы консервирования, а некоторые из них возникли на заре земледелия — около десяти тысяч лет назад, освободили питание человека от зависимости с временем года, когда летнее изобилие сменяет скудный зимний стол. Поэтому неудивительно, что французский гастроном XIX века Гримо де ля Рэньер решился назвать консервирование «искусством воскрешать времена года» и высокопарно заявил, что оно дает возможность повару «воскресить месяц май в разгаре зимы».

В наши дни, благодаря современным методам выращивания продуктов питания (таким как использование парников и теплиц) и применению грузовых воздушных лайнеров, стало возможным купить почти любой продукт в любое время года. Но продукты местного производства, выращенные в обычных условиях, все-таки дешевле, а выращенные в собственном саду или огороде — самые дешевые. И консервирование поэтому рекомендуется как средство сэкономить бюджет семьи, хотя это, по-видимому, является его самым меньшим достоинством. Главным достоинством консервирования является то, что продукты выращенные в естественных условиях и собранные в соответствующее время имеют вкус, превосходящий вкус тех, которые произведены в несоответствии с сезоном. Собранные в августе зрелые красные помидоры, консервированные в томатном соусе (*стр. 32*), или джем из домашней клубники (*стр. 72*) *больше напоминают о плодах, созревших под теплым солнцем*, чем бледные подобия, выращенные зимой.

Но часто консервирование не нацелено на сохранение первоначального характера продукта. Процесс консервирования изменяет вкус и структуру продукта для того, чтобы для большинства людей он выглядел более ценным, чем свежий продукт. Обычными методами кулинарной обработки невозможно достичь кисло-сладкого вкуса пикулей в горчице (*стр. 80*), пряного вкуса и плотной структуры сушеных на воздухе колбас (*стр. 56*) или вкусового букета из консервированной смеси груш, цитрусовых плодов и орехов (*стр. 68 и фото на соседней странице*).

Эта книга предлагает всестороннюю информацию о всевозможных способах консервирования дома. В начале ее делается обзор специй и трав, которые разнообразят консервированные продукты (*стр. 8*) и объясняются некоторые способы хранения консервированных продуктов в течение долгого времени (*стр. 10—13*). Затем следуют 5 глав с подробными инструкциями по основным способам консервирования: замораживание; горячая стерилизация; удаление влаги солением, сушением и отвариванием; консервирование сахаром и консервирование в уксусе или алкоголе. Каждая глава включает пояснения для каждого отдельного вида продуктов, который может быть законсервирован данным способом, а схема на следующих страницах дает информацию о том какие способы более всего подходят для того или иного продукта. Знания, почерпнутые из этих глав, позволят выработать свои собственные способы консервирования, а также воспользоваться двумястами сорока шестью рецептами, которые включены во вторую часть книги.

Почему продукты портятся

Как только плод созревает, он сразу же начинает портиться. У ухудшения качества продукта есть два источника: ферменты, присутствующие во всех живых организмах, и микроорганизмы — плесень, дрожжи и бактерии, живущие в воздухе, воде и почве и находящиеся во всех свежих продуктах. Ферменты — это катализаторы, влияющие на тысячи химических реакций, происходящих во всех живых организмах. После того как фрукты и овощи убраны с огородов и садов, а микроорганизмы умерщвлены, ферменты, находящиеся в них, продолжают оставаться активными, постоянно изменяя вкус, цвет и структуру продукта.

Микроскопические грибки, обитающие в воздухе, известные как плесень, обычно появляются на продуктах в виде тонких нитей голубоватого, белого или бледно-зеленого цвета. Плесень бывает и полезной, например при изготовлении сыров. Но химические вещества, производимые плесенью, придают большинству продуктов неприятный вкус и могут в некоторых случаях вызвать отравление. И кроме того, плесень может снизить кислотность продукта, а кислота служит защитой от других организмов, вызывающих порчу.

Дрожжи — это тоже микроорганизмы, присутствующие в воздухе. Они вызывают в продуктах брожение и разлагают сахара и крахмалы, из которых получаются алкоголь и газ, двуокись углерода. В некоторых продуктах брожение дрожжей вызывает благоприятный эффект: дрожжи превращают *виноградный сок в вино, а ячменное сусло в пиво, поднимают* хлебное тесто и придают квашеной капусте (*стр. 46*) ее характерный привкус. Но в большинстве других продуктов дрожжи порождают лишь неприятный кислый вкус.

Бактерии, присутствующие в почве, воде и воздухе, тоже причиняют продуктам вред. Целый ряд их вызывает отравления. Бактерии из рода сальмонелла и вида стафилококкус ауреус могут своим воздействием на продукт вызвать неприятные, а иногда и летальные последствия. Еще более опасны клостридиум ботулинум, которые вызывают угрожающие жизни, к счастью редкие, пищевые отравления, известные под названием ботулизм. Клостридиум ботулинум может жить без воздуха и поэтому эти бактерии труднее обнаружить и уничтожить, чем другие. Единственный путь сохранить ваши продукты от таких вредных бактерий — это в точности следовать рекомендациям, помещенным в этой книге.

Как учились сохранять продукты от порчи

Человечество совсем недавно узнало о существовании ферментов и микроорганизмов. Ферменты были открыты в ходе опытов, проводившихся в XIX веке. Чистый фермент был выделен только в 1926 году.

То, что мы знаем о микроорганизмах в большинстве своем опирается на работы французского химика и биолога XIX века

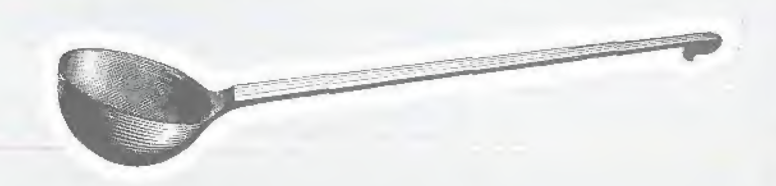
Луи Пастера. В *60-х годах прошлого века* Пастер *начал* изучение процесса брожения в молоке, уксусе, вине и пиве и доказал, что он вызван микроорганизмами. Далее он доказал, что любой процесс, вызываемый микроорганизмами, будь то брожение или гниение, может быть замедленен или прекращен путем воздействия на продукт теплом, кратковременной обработкой, получившей название пастеризации.

Эксперименты Пастера и многие более поздние научные открытия привели к созданию новых способов сохранения продуктов. В некоторых случаях, однако, это было лишь объяснением того, как и почему продукт сохраняется в результате той или иной обработки. Задолго до того, как люди узнали причины, вызывающие порчу продуктов, они научились их сохранять.

Замораживание является приемом настолько тесно связанным со сложным оборудованием, что может показаться плодом современных открытий. Но задолго до начала истории письменной *цивилизации люди, жившие в зонах холодного климата,* узнали, что продукты дольше сохраняются зимой, нежели летом. Во времена Римской империи лед и снег настолько высоко ценились, что в зимнее время их транспортировали из Альп и, укрыв соломой или древесными опилками и стружкой, держали в подвалах и пещерах для использования летом. Их главным назначением было охлаждать вино, но их использовали и для хранения свежих продуктов. Практика запасания льда на лето существовала во многих уголках земного шара до XX века.

Современная глубокая заморозка, конечно, намного удобнее и доступнее, но принцип остается неизменным. При температуре ниже минус *18°С* микроорганизмы, находящиеся в продукте, не могут продолжать свой рост и производство токсинов, в действительности они «погружаются в спячку». Деятельность ферментов хотя и значительно снижается, но не прекращается, и продукт продолжает портиться и в замороженном виде (*рекомендуемое время хранения указано в таблице на стр. 16*).

Высокие температуры более эффективны, чем холод, в уничтожении бактерий и торможении деятельности ферментов. Температура свыше 60°С изменяет форму ферментов, и они становятся неспособными осуществлять химические реакции, изменяющие продукт. Более высокие температуры уничтожают микроорганизмы и разрушают их токсины: температура, необходимая для того, чтобы обезопасить продукт от микроорганизмов,



зависит от вида продукта и от времени воздействия на него.

Если процесс нагревания является единственным способом обработать продукт, то вполне естественно — это только кратковременная мера защиты, так как стерилизованный однократно продукт все еще служит объектом для находящихся в воздухе грибковых организмов, плесени, дрожжей и бактерий. Поэтому необходимо обеспечить предотвращение контакта стерилизованного продукта с воздухом. Чтобы создать частичный вакуум, который предохранит от вредного воздействия из воздуха, продукт помещается в закрытые контейнеры, из которых путем нагревания удаляется воздух.

Способ хранения продуктов в стеклянных емкостях был впервые разработан французом Никола-Франсуа Аппером, ко-

МЕТОДЫ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

Как пользоваться таблицей. Найдите название продукта, который вы собираетесь законсервировать, в колонке сбоку. Выберите метод консервирования из данных наверху таблицы *в соответствии с указанными цифрами.* Данные 8 методов консервирования объясняются подробно в следующих главах.

	ФРУКТЫ																																				
	Яблоки	Абрикосы	Ежевика	Черная смородина	Черника	Вишня	Каштаны	Дикие яблоки	Клюква	Бузина	Инжир	Крыжовник	Грейпфрут	Виноград	Киви	Лимон	Лайм	Логанова ягода	Личнис	Манго	Мушмула	Дыня	Тутовая ягода	Нектарины	Апельсины	Страстоцвет	Персики	Груши	Ананасы	Сливы	Гранаты	Айва	Малина	Красная смородина	Ревень	Земляника	Мандарины
Глубокое замораживание		•	•	•	•	•			•	•	•	•						•					•	•			•		•	•			•	•		•	
Бутилирование	•	•	•	•	•	•		•	•		•	•						•	•				•	•			•	•	•	•		•	•	•	•		
Соление																•	•													•							
Сушение	•	•									•			•													•	•		•							
Отваривание																																					
Засахаривание	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Использование уксуса		•				•		•				•								•		•		•			•	•		•							
Использование алкоголя		•				•																		•			•	•		•							

торый в начале XIX века, ранее чем за 50 лет до открытий Пастера, с успехом консервировал множество различных продуктов в банках, запечатывая их сочетанием пробок, проволоки и воска.

Соление, сушение и отваривание тоже являются методами борьбы с микроорганизмами. Каждый метод по-своему лишает их влаги: соль растворяется в воде, находящейся в продукте, делая ее непригодной для микроорганизмов; сушение выводит содержащуюся в продукте влагу; отваривание в жире, являясь кратковременной мерой, герметизирует продукт от воздействия воздуха и влаги извне. Соление и сушение зародились в глубокой древности. Еще в неолитическую эпоху, 8000 лет назад, залежи соли в Европе, Северной Африке и Малой Азии использовались для обработки продуктов. Производя археологические раскопки на местах доисторических стоянок, располагавшихся на берегах озер, в Швейцарии, ученые обнаружили дольки яблок, высушенные на солнце. И хотя консервирование в жире возникло намного позже, оно используется уже долгое время и имеет традиционные рецепты в приготовлении таких блюд, как «риллетты» — консервы из свинины иногда с крольчатиной и гусятиной (*стр. 58*), приготавливаемые во французских провинциях.

В среде с высокой концентрацией сахара, уксуса (уксусной кислоты) или алкоголя микроорганизмы развиваться не могут. Сам по себе сахар не был широко доступен в Европе до XVII столетия. До этого времени использовали мед. Во времена Рима не только фрукты, но и мясо консервировали в меде, что становится менее неожиданным, когда узнаешь, что сахар и мед присутствуют в качестве необходимых компонентов в таких популярных блюдах, как соленая, приправленная специями говядина (*стр. 48*) или язык в рассоле (*стр. 50*).

Римляне изготавливали много очень острых, приправленных уксусом овощных блюд. О популярности таких консервов можно судить по словам автора эпиграмм I века нашей эры Марциала: «О как я жажду насладиться превосходным пикулем».

Алкоголь и фрукты давно прекрасные партнеры. Начинка для блюд (*стр. 84*), смесь порезанных фруктов, бренди, нутряного сала и специй — иногда с мясом — композиция, возникшая в средние века, с каждым новым поколением поваров становится все более разнообразной.

Хранение и использование консервов

Каким бы методом консервирования вы ни воспользовались и какой бы продукт ни консервировали, ваши заботы не должны ограничиться только процессом обработки продукта и запечатыванием. Чтобы консервы оставались вкусными, необходим тщательный уход. Исключая продукты, законсервированные в холодильнике, храните остальные консервы в темном, сухом и прохладном месте — идеальная температура лежит в пределах от 4 до 15°C. Зафиксируйте дату приготовления консервов: на емкости, в которых находятся консервированные продукты, наклейте этикетки с указанием содержимого и даты приготовления, а также укажите срок годности, исходя из рекомендаций. Если консервируемый продукт начнет издавать подозрительный запах, его цвет изменится, появятся пузырьки или нарушится герметизация, то лучше не рисковать, а избавиться от этого продукта немедленно.

В поддерживаемых в исправном состоянии шкафах и кладовках такое случается редко. Длительное хранение, во всяком случае, не является больше главной причиной консервирования продуктов, и ваши консервы не должны застаиваться долго на полках. Консервы, конечно, можно подержать подольше, но, как всякая полезная пища, они должны быть употреблены по назначению и в соответствующие сроки.

	ОВОЩИ																														РЫБА И МОЛЛЮСКИ		МЯСО					Птица	Потроха	Дичь
	Артишоки	Спаржа	Баклажаны	Бобы	Фасоль	Побеги бобов	Свекловица	Брокколи	Брюссельская капуста	Белокочанная капуста	Краснокочанная капуста	Морковь	Цветная капуста	Сельдерей	Огурцы	Фенхель	Травы	Свекла	Грибы	Маслины	Лук	Горох	Горький перец	Сладкий перец	Тыква	Щавель	Шпинат	Кукуруза	Сахарная кукуруза	Помидоры	Трюфеля	Рыба	Моллюски	Говядина	Костный мозг	Баранина	Свинина	Телятина	Птица	Потроха	Дичь
Глубокое замораживание	•	•		•	•	•		•	•			•	•			•		•				•				•	•	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	•	•
Бутилирование																														•											
Соление										•					•					•												•	•	•		•	•	•	•	•	•
Сушение																	•		•				•																		
Отваривание																																•	•	•			•		•	•	•
Засахаривание																									•																
Использование уксуса	•		•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•		•			•				•													
Использование алкоголя																																									

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СПЕЦИЙ

Роль специй в хранении продуктов открыта давно. Хотя специи используют прежде всего для того, чтобы придать консервируемому продукту особый вкус, они сами по себе имеют возможность оказывать консервирующее воздействие. Если мясо густо натерто специями, то их ароматические масла, покрывая поверхность мяса, предохраняют слой жира от воздействия воздуха, который его портит. Специи, перечисленные ниже, чаще всего используются в сладких и острых консервах.

Травы и листья тоже используются в консервировании, но играют второстепенную роль. Исключением является имеющий сильный аромат лавровый лист, используемый во многих рецептах консервирования. Разница между травами и листьями, с одной стороны, и специями, с другой, иногда чисто условная: специи приготавливаются обычно не из листьев и трав, а из других частей растений.

Гвоздику, например, делают из сушеных цветочных бутонов, палочки корицы — это скрученные полоски коры одноименного дерева, а кардамон, кориандр и горчица — это семена. Мускатный орех — это плод; имеющий приятный вкус и аромат мускатный «цвет» приготавливают из сетчатой оболочки мускатного ореха. Ягоды можжевельника, горький перец, ягоды гвоздичного дерева и зерна перца — плоды, которые используют в сушеном виде. Укроп — это и трава, и специя, листья, цветки и семена — все используется в консервировании.

Большинство специй можно использовать и целиковыми, и измельченными в порошок — у каждой своя собственная роль в консервировании. Целиковые специи, размятые пестиком в ступке для высвобождения из них масел, или, как делают с имбирным корнем, раздавленные ножом, испускают слабый аромат. Но у них есть другие преимущества. Завязанные в узелок из муслиновой ткани (*фото справа*), целиковые специи можно готовить вместе с другими компонентами блюда и удалить перед бутилированием. На фото в узелок заложен сушеный горький перец — из него удалены очень острые семена — и имбирь. Целиковыми специями часто ароматизируют уксус, в отличие от порошкообразных специй они не делают жидкость мутной.

Свежемолотые специи, измельченные в мелкий порошок при помощи пестика в ступке или в ручной или в электрической мельнице, для молки выделяют более сильный аромат. Часто их используют для приправки мяса, потому что сильный аромат и вкус специй быстро проникает в мякоть. Молотые специи используют для придания вкуса и цвета острым соусам.

В продаже часто можно встретить молотые специи. Куркума, например, корень из семейства имбирных, редко продается целиком. Паприка — это неострая смесь сушеного сладкого перца, кайеннский перец, напротив, очень острая комбинация различных горьких перцев. Горчичный порошок часто ароматизируют куркумой и другими специями, в дополнение он содержит пшеничную муку, что помогает горчице лучше смешиваться с жидкостями.

Целиковые специи дольше сохраняют свой аромат, чем молотые, но и те и другие быстро его теряют, если подвергаются воздействию воздуха и солнечных лучей. Хранимые в плотно закрытом состоянии в сухом темном месте они не потеряют свой аромат в течение года и дольше.



Кайеннский перец

Горчичный порошок

Зерна белого и черного перца

Ягоды можжевельника

Куркума

Паприка

Гвоздика

Имбирь

УЗЕЛОК ИЗ МУСЛИНА ДЛЯ ЦЕЛИКОВЫХ СПЕЦИЙ







1 **Очистка горького перца от семян.** С каждого стручка срежьте черенки. Кончиком острого ножа разрежьте стручки вдоль (*фото вверху*). Раскройте стручок, выскребите ножом семена и выбросьте их в отходы. Вымойте руки после разделки горького перца: его испаряющиеся масла могут причинить коже раздражение.

2 **Подготовка узелка со специями.** Положите перец в центре чистого куска муслиновой ткани. Добавьте другие специи — на фото куски неочищенного имбирного корня. Чтобы имбирь отдавая больше аромата, раздавите каждый кусок используя лезвие широкого тяжелого ножа, слегка ударяйте по лезвию кулаком, чтобы треснула кожура имбиря.

3 **Завязывание узелка.** Положите куски имбиря на ткань и сверните ее узелком. Прочно свяжите узелок ниткой.

Семена белой и черной горчицы

Кориандр

Кардамон

Ягоды гвоздичного дерева

Семена укропа

Мускатный «цвет»

Мускат

Корица

Горький перец

Лавровый лист

ЕМКОСТИ И КРЫШКИ ДЛЯ ДОЛГОВРЕМЕННОГО ХРАНЕНИЯ

Для долговременного хранения консервы должны быть плотно закрыты и запечатаны, чтобы избежать попадания в них вредных бактерий из атмосферы. В зависимости от содержимого, одни консервы более подвержены порче, чем другие, и защита от воздействия воздуха может быть разной — от простой крышки из вощеной бумаги, защищающей от влаги, до создания вакуума, который полностью исключает воздух.

Обычная крышка подходит для джемов, желе, мармеладов и фруктовых сыров, которые содержат такой высокий процент сахара, что сами по себе противодействуют росту бактерий. Кружок вощеной бумаги и внешняя обертка от пыли (*фото внизу*) — самая недорогостоящая крышка для таких консервов. Кружок плотно накладывается на поверхность консервируемого продукта, когда он еще очень горячий — не ниже 82°С, — для того чтобы на поверхности не осталось воздуха. Внешняя пылезащитная крышка изготавливается из ткани и полиэтиленовой пленки, как показано на фото. Крышку вырезают немного шире горловины банки и закрепляют резинкой или ниткой. В магазине можно приобрести специальный набор, содержащий нарезанные кружки вощеной бумаги, целлофановые куски и резинки. Закрывать консервы пылезащитной крышкой нужно, когда они еще очень горячие или совсем холодные. Закрывание при температуре между этими крайними точками приведет к скоплению влаги на поверхности консервируемого продукта и тем самым создаст среду, благоприятную для развития плесени.

Обычные крышки эффективны только для хранения консервов в прохладном, сухом, проветриваемом помещении. Если у вас нет таких помещений, закрывайте консервы запечатывающими крышками. Можно купить специальные закручивающиеся в пол-оборота крышки, пригодные для большинства современных банок для варенья. Можно использовать крышки с зажимами и закручивающиеся по резьбе (*стр. 12*). Какие бы запечатывающие крышки вы не использовали, вощеная бумага не нужна. Но крышки должны запечатываться, когда консервируемый продукт находится в горячем состоянии, чтобы не образовалась благоприятная среда для дрожжевых и плесневых грибков.

Толстое покрытие из воска (*фото на стр. 11*) более эффективно с точки зрения герметизации: воск, заливаемый на консервируемый продукт, полностью устраняет наличие воздуха. Восковое покрытие особенно подходит для запечатывания консервов, содержащих большое количество уксуса, предохраняя их от испарения и усыхания.

БУМАЖНАЯ КРЫШКА ДЛЯ ДЖЕМОВ И ЖЕЛЕ



1 **Вырезание кружков из вощеной бумаги.** Для того чтобы изготовить соразмерные крышки для консервов из фруктов, содержащих большое количество сахара, поставьте банку кверху дном на лист вощеной бумаги. Карандашом прочертите круг на бумаге вокруг горловины банки, затем вырежьте начерченный круг.



2 **Применение кружков вощеной бумаги.** Наполните теплые стерилизованные банки горячим продуктом, приготовленным для консервирования, на 1 см ниже вершины банки. Положите кружок в банку вощеной стороной вниз и прижмите его пальцем к продукту в центре. Чтобы между кружком и продуктом не осталось пузырьков воздуха, прижмите кружок к продукту спиральным движением пальца от центра кружка к его окружности (*фото вверху*).



3 **Защита бумажной крышки от пыли.** Для предотвращения появления испарины закрывайте консервируемый продукт либо когда он еще горячий, либо когда он совсем остынет. Смочите кусок целлофана с одной стороны и накройте им горловину банки смоченной стороной вверх (*фото вверху*). Закрепите целлофан резинкой или ниткой.

В отличие от джемов и острых консервов стерилизованные консервы, например компоты, зависят от процесса нагревания (*глава 2*), когда уничтожаются вредоносные микроорганизмы. Продукт нагревается закрытым в емкостях, и воздух удаляется и из продукта, и из емкости. Когда продукт остывает, внутри емкости образуется частичный вакуум. Атмосферное давление прочно удерживает крышку на месте: правильно запечатанные банки будут надежно предохранять продукт от порчи.

Для проверки герметичности консервов, запечатанных крышками с зажимами, снимите зажим, когда консервы остынут, и осторожно поднимите банку за стеклянную крышку. Если крышка останется прижатой к банке, значит, консервы запечатаны герметично. Храните такую банку без зажима, повторное установление зажима может нарушить герметизацию. Чтобы проверить консервы, запечатанные двойной завинчивающейся крышкой, сначала снимите заворачивающуюся верхнюю крышку, затем приподнимите банку за нижнюю. Если крышка не отходит, значит, консервы запечатаны как следует. Не восстанавливайте верхнюю крышку, храните банку без нее, чтобы не нарушить герметизацию. Крышки с зажимом и на резьбе — самые распространенные, но существует и много других, как и проверки на герметичность. Всегда следуйте инструкции изготовителя.

Для бутылок, запечатанных пробками, не нужно иной проверки, кроме наклона в сторону (*стр. 12—13*). Если жидкость не вытекает, значит, все в порядке. Обычные пробки все же могут пропускать воздух, поэтому для их герметичности залейте их воском.

Использование банок в консервировании должно производиться в соответствии с инструкциями изготовителя. Резиновые кольца и крышки иногда могут использоваться только однократно, поэтому обновляйте свой домашний арсенал новыми, богатый ассортимент которых вы найдете на прилавках магазинов.

Нагревание стерилизует емкость, равно как и продукт, который в ней находится. Банки и бутылки для повторного консервирования перед употреблением необходимо стерилизовать. Сначала промойте емкости, крышки и крепления в горячей воде с мылом, затем тщательно оботрите, положите в большую кастрюлю и залейте с верхом горячей водой. Накройте крышкой, прокипятите 5 минут и снимите с огня. Не вынимайте банки из кастрюли до начала консервирования. Перед использованием вытрите насухо полотенцем.

ПРОБКА ИЗ ВОСКА



1 **Плавление воска.** Разломите бесцветные неароматизированные восковые свечи или кусок воска на мелкие кусочки и положите их в какую-нибудь удобную емкость, например, в пустую жестяную консервную банку, как показано в нашем случае. Поставьте эту банку в кастрюлю и наполните кастрюлю горячей водой, чтобы она скрывала банку наполовину (*фото вверху*). Поставьте кастрюлю на очень слабый огонь и растопите воск.



2 **Заливание воском.** Положите консервируемый продукт в приготовленные банки, оставив свободное место на 5 мм от края. Уложите круг из вощеной бумаги (*см. стр. 10*). Используя щипцы (*фото вверху*) или кусок ткани, возьмите банку с растопленным воском и вылейте его, заполнив банку с консервами до верха. Дайте воску остыть, затем накройте целлофаном или пленкой и закрепите ее резиновым кольцом или ниткой.



3 **Открывание банок.** Храните консервы в сухом, прохладном, темном месте. Перед употреблением снимите крышку, предохраняющую от пыли, и просуньте кончик ножа между краем горловины банки и восковой пробкой, затем приподнимите восковую пробку (*фото вверху*), вощеная бумага должна подняться вместе с пробкой.

БАНКИ И КРЫШКИ С ЗАЖИМАМИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ И НАГРЕВАНИЯ





Подгонка резиновых колец. Для консервов, приготавливаемых без нагревания, подобных показанным на фото, стерилизуйте детали крышек и банки перед их наполнением. Для консервов приготавливаемых путем нагревания емкости необходимо лишь вымыть. Вскипятите в кастрюльке воды, снимите с огня и положите в воду на несколько минут резиновые кольца. Наполните приготовленные банки консервируемых продуктом не доходя 1 см до верха банок. Наденьте резиновое кольцо на внутренний ободок стеклянной крышки (*фото вверху слева*) и накройте крышкой банку. Прижмите один конец металлического зажима под выступом вверху банки, направьте коромысло зажима в шлиц на краю крышки. Надавите вниз на противоположный конец зажима (*фото вверху справа*) и, совместив коромысло со вторым шлицем, закрепите второй конец под выступом горловины.

ПРОБКА ДЛЯ БУТЫЛКИ



Монтирование пробки. Положите маленькие резиновые колечки в кипящую воду. Закрепите металлический хомутик под выступом на горлышке бутылки: пропустите тонкий конец хомута в отверстие и загните конец (*фото вверху слева*). Вставьте скобы пробки в отверстия на хомуте (*фото вверху справа*). Наденьте резиновое колечко на пробку и наполните бутылку консервируемым продуктом. Чтобы закрыть консервы, вставьте пробку в горлышко бутылки и нажмите на *зажим*.

МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ КРЫШКА С РЕЗЬБОЙ



Установка металлического кружка. Подготовьте стеклянные банки с резьбой и наполните их консервируемым продуктом, не доходя 1 см до верха. Накройте каждую банку покрытой пластиком металлической крышкой (*фото вверху слева*). Придерживая банку одной рукой, другой рукой заверните плотно крышку с резьбой (*фото вверху справа*).

ПОКРЫТИЕ ВОСКОМ ОБЫЧНЫХ ПРОБОК







1 **Плавление воска.** Разломите свечи или воск на мелкие кусочки на листе бумаги, чтобы не потерять мелкие крошки. Используя бумагу как воронку, пересыпьте воск в подготовленную емкость (на фото — металлическую консервную банку). Поставьте банку в кастрюлю и на половину высоты банки залейте кастрюлю горячей водой. Растопите воск на медленном огне.

2 **Закупоривание пробкой.** Дайте бутылкам с горячим консервируемым продуктом остыть и просушите пробки. Удалите нитку, используемую для закрепления пробок (*стр. 36*). Заткните пробки в бутылки полностью (*фото вверху*).

3 **Покрытие пробок воском.** Используя щипцы или тряпку, выньте банку с растопленным воском из кастрюли. Погрузите горлышко бутылки в растопленный воск на глубину примерно 2,5 см. Выньте бутылку из воска и слегка покрутите ее над банкой, чтобы лишний воск стек (*фото вверху*). То же самое проделайте с остальными бутылками.





4 **Распечатывание бутылок.** Дайте воску остыть — на это уйдет минут 20, — затем поместите бутылки в хранилище. Для того чтобы открыть бутылку, сбейте воск с краев тупой стороной лезвия ножа (*фото вкладыш*). Острым краем ножа срежьте воск с поверхности пробки. Выньте пробку, используя штопор.



1

ГЛУБОКАЯ ЗАМОРОЗКА

ДОСТИЖЕНИЕ СОВРЕМЕННОЙ ТЕХНИКИ

Таблица сведений по замораживанию
Как выгоднее использовать пространство морозильника
Техника заворачивания
Простой способ связывания птицы
Обработка рыбы, моллюсков и ракообразных
Обваривание овощей для более эффективного хранения
Фрукты целиком, дольками и пюре

Замораживание в холодильнике является революцией в методах консервирования. Замораживание удобно и надежно и из всех способов консервирования лучше всего сохраняет первоначальные качества продукта. Но чудес не бывает даже при замораживании. Качество замороженного продукта не остается *неизменным, и даже при глубокой заморозке продукт со временем* теряет качество. Поэтому замораживать следует только самые свежие продукты и употребить в пищу их нужно до того, как они потеряют свое качество.

Таблица на странице 16 указывает продукты, консервируемые путем замораживания, и время их хранения. В данной главе подробно объясняется, как подготовить мясо, рыбу, фрукты и овощи для заморозки, используя приемы, снижающие потерю качества и увеличивающие время хранения.

Существует несколько основных принципов замораживания. Когда продукт заморожен до температуры —18°C и ниже, развитие разрушающих его организмов остановлено, а деятельность ферментов — протеинов, стимулирующих химические реакции в продукте, — значительно замедлена. Для того чтобы достичь подобного результата, свежий продукт необходимо подготовить к замораживанию как можно быстрее. Когда продукт окажется в холодильнике он должен быть быстро охлажден до необходимой температуры. Инструкции изготовителя холодильника укажут, как действовать, чтобы получить необходимую температуру как можно быстрее.

Быстрое замораживание эффективно еще по одной причине. Замораживание превращает воду, присутствующую в продукте, в кристаллы льда. Так как жидкости при охлаждении расширяются, эти кристаллы могут разрушить хрупкую клеточную структуру продукта. Чем быстрее продукт замерзнет, тем мельче будут кристаллы льда и, следовательно, структура продукта будет разрушена меньше.

Но как бы быстро и эффективно не замораживался продукт, неизбежно *до некоторой степени его структура будет разрушена, и поврежденные клетки* станут объектами воздействия бактерий, когда продукт оттает. Для защиты продукта производите оттаивание, если можно, или в очень жарких, или в очень холодных условиях, когда невозможно быстрое развитие микроорганизмов. Овощи очень быстро оттаивают и нагреваются, и превосходные результаты достижимы, если их начинают подвергать кулинарной обработке еще в замороженном состоянии. А вот мясо и рыба оттаивают намного медленнее. Хотя в некоторых случаях эти продукты и фрукты, которые собираются употребить в пищу сырыми, можно размораживать при комнатной температуре, лучше всего давать им оттаивать в прохладном месте, для этого удобным местом может быть холодильник. Но как только продукт оттаял, его следует употребить немедленно.

Чтобы приготовить к замораживанию целиковую тушку курицы, ее очищают, связывают (*стр. 20*) и заворачивают в полиэтиленовую пленку. Для большей надежности сверток можно дополнительно завернуть в двойной слой фольги. Перед хранением наклейте на упаковку табличку с надписью даты начала хранения, для того чтобы продукт не пролежал больше положенного времени.

ОСНОВЫ ЗАМОРАЖИВАНИЯ

В замораживании главное температура. Домашний морозильник, будь то отдельный агрегат или комбинация морозильной камеры с холодильником, должны быть способны охлаждать продукт до —18°C и ниже и поддерживать такие температуры. Отделения для приготовления льда в обычных холодильниках могут лишь хранить замороженные продукты, но не обладают достаточной мощностью для глубокого замораживания.

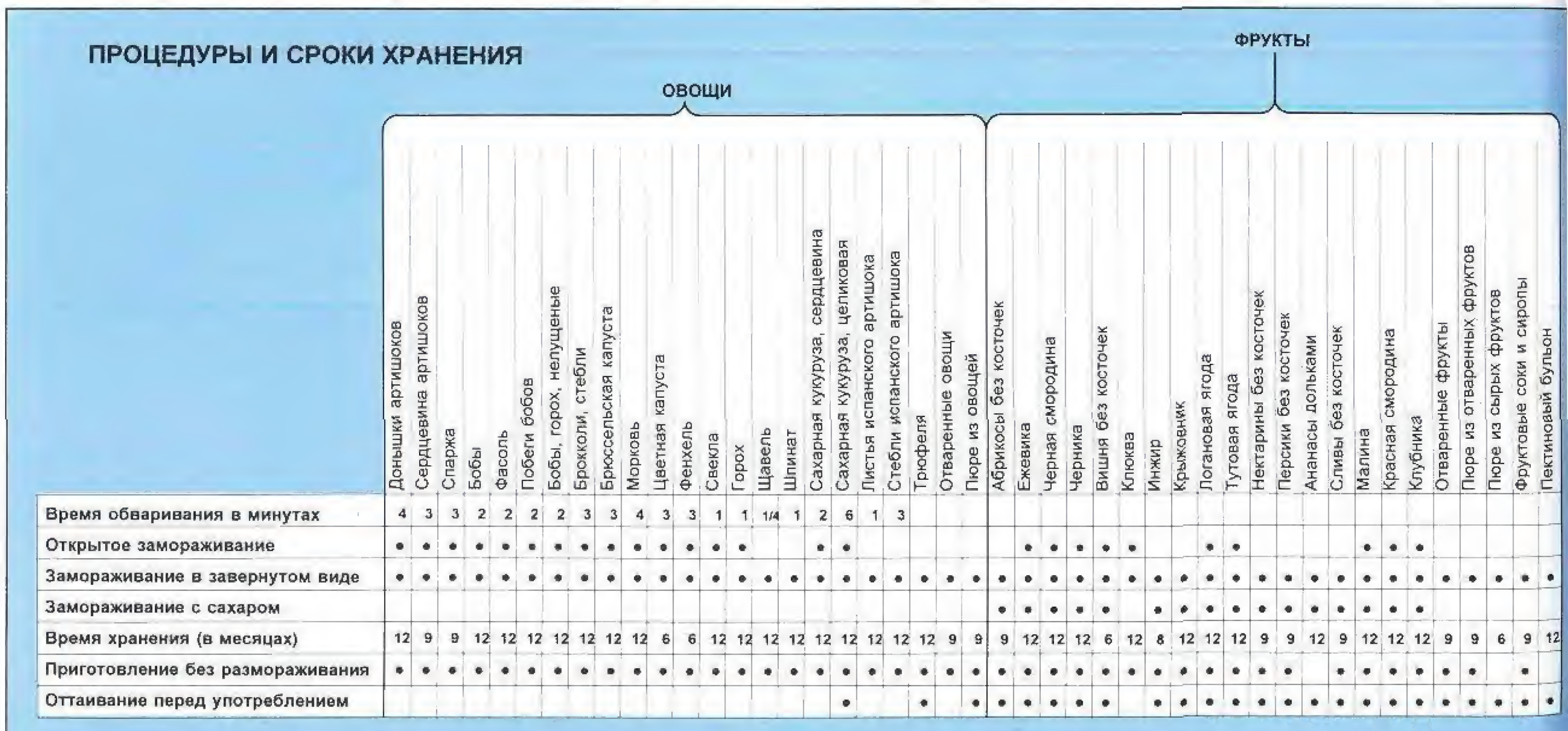
Инструкция морозильника подскажет вам, как эффективнее всего производить замораживание и какую массу продукта можно заморозить одновременно. Большинство морозильников замораживают до 10% от своего общего объема за 24 часа — то есть 1 кг на 28,3 литра объема морозильника. Обычно не регулируют температуру для массы продукта в 1 кг и менее. Если необходимо заморозить продукт большего веса, установите низкотемпературный режим заранее. Если есть переключатель на быструю заморозку, воспользуйтесь им, если нет — установите термостат на самую низкую температуру.

Упакованные как следует продукты, которые вы собираетесь заморозить, следует положить на значительном расстоянии друг от друга в самой холодной части морозильника. Или в отдельный отсек для замораживания свежих продуктов, если таковой имеется. После того как продукт заморожен, термометр морозильника поможет вам поддерживать необходимую температуру.

Для более эффективной работы морозильника размораживайте его с одинаковыми интервалами, согласно инструкции изготовителя. Если слой инея станет толще пяти миллиметров, упаковка может примерзнуть и такой слой будет препятствовать плотному закрыванию дверцы. В зависимости от типа морозильника его требуется размораживать один или два раза в год.

Разморозку морозильника производите, когда в нем хранится мало продуктов и в прохладный день. Выньте упаковки из морозильника и держите их в течение нескольких часов, пока морозильник размораживается, в самом холодном месте холодильника.

Какие продукты следует замораживать. Только небольшое число продуктов нельзя замораживать. Сырые яйца увеличиваются в объеме, и их скорлупа трескается; белок вареных яиц становится тягучим. Такие приправы, как майонез или блюда и соусы, загустителями которых являются яйца или крахмал, свернутся или распадутся на составные части. Все другие свежие продукты и готовые блюда можно замораживать, хотя для одних этот процесс консервирования



ПРОЦЕДУРЫ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ

ОВОЩИ

	Донышки артишоков	Сердцевина артишоков	Спаржа	Бобы	Фасоль	Побеги бобов	Бобы, горох, нелущеные	Брокколи, стебли	Брюссельская капуста	Морковь	Цветная капуста	Фенхель	Свекла	Горох	Щавель	Шпинат	Сахарная кукуруза, сердцевина	Сахарная кукуруза, целиковая	Листья испанского артишока	Стебли испанского артишока	Трюфеля	Отваренные овощи	Пюре из овощей
Время обваривания в минутах	4	3	3	2	2	2	2	3	3	4	3	3	1	1	1/4	1	2	6	1	3			
Открытое замораживание	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•					
Замораживание в завернутом виде	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Замораживание с сахаром																							
Время хранения (в месяцах)	12	9	9	12	12	12	12	12	12	12	6	6	12	12	12	12	12	12	12	12	12	9	9
Приготовление без размораживания	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Оттаивание перед употреблением																		•			•		•

ФРУКТЫ

	Абрикосы без косточек	Ежевика	Черная смородина	Черника	Вишня без косточек	Клюква	Инжир	Крыжовник	Логановая ягода	Тутовая ягода	Нектарины без косточек	Персики без косточек	Ананасы дольками	Сливы без косточек	Малина	Красная смородина	Клубника	Отваренные фрукты	Пюре из отваренных фруктов	Пюре из сырых фруктов	Фруктовые соки и сиропы	Пектиновый бульон
Время обваривания в минутах																						
Открытое замораживание		•	•	•	•	•			•	•					•	•	•					
Замораживание в завернутом виде	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Замораживание с сахаром	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•					
Время хранения (в месяцах)	9	12	12	12	6	12	8	12	12	12	9	9	12	9	12	12	12	9	9	6	9	12
Приготовление без размораживания	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•		•	
Оттаивание перед употреблением	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

Как пользоваться таблицей. Найдите название продукта, который вы хотите заморозить, в левом столбце. Римские цифры укажут рекомендуемую процедуру замораживания. Время обваривания сырых овощей дается в минутах арабскими цифрами и относится к свежим продуктам. Для всех продуктов указан способ замораживания: без обертки или в обертке, то есть продукт может быть заморожен предварительно без обертки, а затем упакован, или он должен быть заморожен уже в упакованном виде. Отмечены фрукты, которые необходимо замораживать с сахаром или с сиропом. Сроки хранения указаны в месяцах арабскими цифрами и показывают, как долго может храниться продукт, не теряя качества. Последние цифры указывают на возможность начинать кулинарную обработку сразу после извлечения продукта из морозильника или на необходимость оттаивания продукта перед кулинарной обработкой или употреблением в пищу в сыром виде.

подходит лучше, чем для других. Место в морозильнике очень ценное, и не стоит замораживать те продукты, которые всегда можно приобрести в свежем виде или которые легко сохранить, используя другие способы консервирования. Таблица, данная ниже, указывает подходящие для заморозки продукты.

Подготовка продукта для замораживания. Так как бактерии, которые делают продукт непригодным для питания, не могут развиваться при низких температурах, достижимых в морозильнике, пища будет оставаться съедобной независимо от того, сколько времени она пролежит в морозильнике. Однако химические реакции в продукте всего лишь замедлены, но не остановлены замораживанием, и поэтому вкус, структура и *внешний вид замороженного продукта* значительно ухудшатся. Время хранения, указанное в таблице, — это месяцы, в течение которых продукт сохраняет свое качество. Подготовленная должным образом для морозильника пища сохранит свое качество в период максимального срока хранения. На следующих страницах будет рассказано об основных приемах подготовки и заворачивания продуктов для хранения в морозильной камере.

Надежная обертка очень важна для всех замороженных продуктов не только из-за удобства хранения их на расстоянии друг от друга и удобными порциями. Воздух внутри морозильной камеры очень сух, и поэтому открытые части продукта, контактирующие с ним в течение долгого времени, выделяют в него влагу, и в результате — ухудшение цвета и структуры продукта, известные как «вымораживание». Упаковка продукта не должна пропускать воздух и влагу и, так как продукты непременно будут соприкасаться друг с *другом, она должна быть прочной.* Имеется широкий выбор упаковок: жесткие емкости из пластика и фольги, толстые полиэтиленовые пакеты, эластичная пленка и фольга — специально изготовленные для применения в морозильниках.

Упаковывайте продукты по возможности герметичнее (при упаковке жидких продуктов, например пюре, оставляйте некоторое пространство с учетом расширения). Следите, чтобы твердые емкости имели плотные крышки. Крепко перевязывайте полиэтиленовые пакеты или запечатывайте их лентой для морозильников или используя утюг.

На каждую упаковку наклейте этикетку с надписью содержимого и его количества, даты начала замораживания и срока хранения. Надпись делайте восковым карандашом или водонерастворимым фломастером, для того чтобы надпись не стерлась или не смылась. И ведите дневник содержимого вашего морозильника, каждый раз вычеркивая извлеченный из него продукт.

Группа	Продукт	Время обваривания в минутах	Открытое замораживание	Замораживание в завернутом виде	Замораживание с сахаром	Время хранения (в месяцах)	Приготовление без размораживания	Оттаивание перед употреблением
МЯСО	Говядина			•		12		•
	Баранина			•		9		•
	Свежая свинина			•		6		•
	Телятина			•		9		•
	Мясо кубиками		•	•		4		•
	Мясной фарш			•		4		•
	Бычьи хвосты			•		2		•
	Колбасный фарш, свежий			•		2		•
	Кости для бульона			•		2	•	
	Нутряное сало			•		1		•
	Костный мозг			•		2		•
	Готовые мясные блюда			•		2	•	
	Мясной бульон			•		1	•	•
ПОТРОХА	Мозги			•		2		•
	Сердце			•		2		•
	Почки			•		2		•
	Печень			•		2		•
	Железы			•		1		•
	Язык			•		1		•
	Рубец			•		2		•
	Готовые блюда из потрохов			•		1	•	
ПТИЦА	Курица			•		12		•
	Утка			•		6		•
	Гусь			•	•	6		•
	Цесарка			•	•	6		•
	Индюшка			•	•	6		•
	Потроха			•	•	2		•
	Готовые блюда из птицы			•	•	2	•	
	Бульон из птицы			•		1	•	•
ДИЧЬ	Нежирная птица			•	•	9		•
	Жирная птица			•	•	6		•
	Дикие животные			•	•	6		•
	Готовые блюда из дичи			•	•	2	•	
	Бульон из дичи			•	•	1	•	•
РЫБА И МОЛЛЮСКИ	Рыба			•	•	4		•
	Отваренные моллюски и ракообразные			•	•	1		•
	Рыбный бульон			•	•	1	•	•
ХЛЕБНЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	Крупные батоны хлеба			•	•	1	•	•
	Мелкие булочки хлеба		•	•	•	1	•	•
	Сдобное тесто			•	•	4	•	•
	Готовые кондитерские изделия		•	•		4	•	•
	Тесто для печенья			•		4	•	•
	Готовое печенье		•	•		4		•
	Крупные торты			•		4		•
	Мелкие пирожные		•	•		4		•

ПОДГОТОВКА И УПАКОВКА МЯСА

Заморозка — надежный и удобный способ консервирования любого вида мяса. Но как и другие продукты, мясо должно быть заморожено быстро. Если процесс замораживания затянуть, образуются крупные кристаллы льда, которые разрушат ткань мяса, сделав грубой ее структуру, и мясо быстрее будет портиться.

Для удобства приготовьте мясо для заморозки в соответствии с тем, как вы собираетесь его использовать после размораживания. Мясо для тушения порежьте кубиками (*фото на стр. 19 вверху*); бифштексы и котлеты проложите пластиковой пленкой или вощеной бумагой, чтобы затем легко отделить их друг вт друга (*фото на стр. 19 внизу*); извлеките костный мозг (*пункт I, фото справа внизу*) и заморозьте его отдельно.

Чтобы мясо во время хранения не засохло, герметично упакуйте его в пленку. Чтобы защитить пленку от проколов, оберните в двойной слой фольги. Фарш и бульон хранят в полиэтиленовых пакетах или в емкостях из пластика или фольги.

Так как вредные бактерии не могут развиваться при низких температурах, мясо останется пригодным в пищу, сколько бы вы его не хранили. Но даже при низких температурах продолжается некоторая активность ферментов, постепенно ухудшая вкус, структуру и цвет мяса. Эти ферменты и некоторое количество воздуха, неизбежно попадающее при упаковке мяса внутрь пакета, в итоге придадут жиру прогорклый вкус. Время хранения зависит от химического состава мяса — «сатурировано» оно или нет. Например, «несатурированные» жиры в свинине свободно вступают в реакцию с кислородом, и сало быстро приобретает неприятный вкус. Говядина, телятина и баранина содержат высокий процент насыщенных жиров и поэтому имеют большие сроки хранения.

Хотя мясо можно начинать готовить еще в замороженном виде, бывает сложно определить время приготовления блюда. Маленькие, тонкие кусочки, такие как бифштексы или котлеты, легко пережарить. А в крупных кусках середка может остаться непрожаренной и там будут развиваться вредные бактерии. Лучший выход из этого положения — оставить мясо оттаивать в обертке в холодильнике или в прохладном месте. Но как только оно оттает, немедленно начинайте его готовить.

ДВОЙНАЯ ОБЕРТКА ДЛЯ КРУПНОГО КУСКА



1 **Зарорачивание мяса.** Положите мясо — на фото ромштекс — на большой кусок пластиковой пленки для морозильника. Оберните мясо одной стороной пленки, плотно ее прижимая, затем оберните другой стороной первый слой (*фото вверху*). Плотно прижмите пленку руками, стараясь вытеснить воздух. Концы пленки заверните под мясо.



2 **Двойная обертка для упаковки.** Сложите большой кусок фольги пополам и положите на него завернутое в пленку мясо. Соедините две противоположные стороны листа фольги над мясом, скрепив их края складкой. Продолжайте скручивать фольгу (*фото наверху*), пока она не уплотнится вокруг мяса. Сложите оставшиеся свободными участки фольги с краев V-образно и загните под сверток. Прикрепите к свертку этикетку и замораживайте.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ГОВЯЖЬЕГО КОСТНОГО МОЗГА



1 **Извлечение мозга из костей.** Попросите мясника распилить кости кусками по 8—12 см. Из таких кусков будет легче извлекать мозг. Освободите мозг с одной стороны кости узким острым ножом и, используя нож как рычаг, постепенно извлеките мозг из кости.

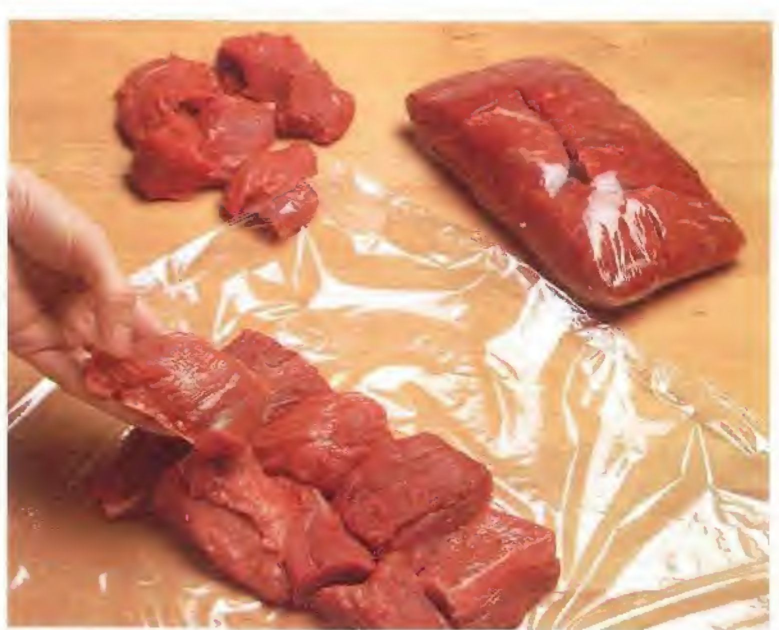


2 **Заворачивание костного мозга.** Заверните мозг в пленку для заморозки (*пункт I, вверху слева*), стараясь удалить воздух руками (*фото вверху*). Затем заверните упаковку в фольгу (*пункт 2, вверху справа*). Наклейте на упаковку этикетку и замораживайте.

МЯСО ДЛЯ ТУШЕНИЯ



1 **Удаление соединительной ткани.** Используя острый нож, срежьте с мяса излишки жира — на фото вверху разделывается кусок говяжьей ноги. Разрежьте мясо вдоль мышечной ткани тонкими полосками. Срежьте твердую соединительную ткань, оставшуюся на мясе (*фото вверху*).



2 **Упаковка мяса.** Разрежьте очищенное мясо на куски подходящих размеров, на фото около 60 г каждый. Заверните мясо в пленку, в каждую упаковку положите количество кусков, достаточное на одно приготовление. Заверните каждую упаковку в фольгу, как показано на противоположной странице (*пункт 2, вверху*), наклейте этикетку и замораживайте.

РАЗДЕЛЬНАЯ УПАКОВКА КУСКОВ С РЕБРАМИ



1 **Прокладывание костей фольгой.** Острым ножом удалите с мяса излишки сала, на фото бифштексы с Т-образной костью. Чтобы кости *не прокололи пленку и тем самым не открыли доступ воздуху*, сверните из фольги прокладки и покройте ими выступающие части костей (*фото наверху*).



2 **Раздельная упаковка бифштексов.** Положите бифштекс на широкий кусок пленки. Накройте кусок мяса небольшим квадратным куском пленки, сверху положите второй бифштекс и продолжайте укладывать бифштексы, отделяя их друг от друга кусками пленки, для того чтобы каждый отдельный бифштекс легко можно было извлечь из упаковки в замороженном виде. Заверните уложенные друг на друга бифштексы пленкой, плотно прижимая ее к мясу. Заверните упаковку в фольгу, прикрепите этикетку и замораживайте.

УДОБНАЯ УПАКОВКА ДЛЯ ПТИЦЫ

Мясо птицы хорошего качества, подготовленное правильно, надежно сохраняется в морозильнике. Птицу для этого следует подбирать со знанием дела: цыпленок, выращенный на ферме, если его заморозить и хранить должным образом, будет вкуснее, чем свежезабитая птица.

Перед замораживанием птицу необходимо ощипать и тщательно вычистить. Выньте потроха, промойте и оботрите их и замораживайте отдельно. Птицу никогда не следует начинять перед заморозкой. Начинки обычно включают такие компоненты, как лук, травы или специи, которые сохраняются в морозильнике хуже, чем птица, и могут приобрести неприятный вкус, в то время как птица будет в хорошем состоянии.

Если вы собираетесь замораживать птицу целиком, ее следует предварительно связать. Прижимая лапки и крылышки к тушке, свяжите ее, что придаст птице компактную форму и она не займет много места в морозильнике; птица готова к жаренью без дальнейшей обработки после оттаивания. Способ, о котором идет речь в данной главе (*пункты 1—5, фото внизу*), удобен на практике: птица связана одной нитью, которую легко удалить, если вы решили начинить оттаявшую птицу перед приготовлением. Такой способ связывания, демонстрируемый в данной главе на курице, подходит для утки или дичи, такой как куропатка. Птицы меньших размеров, например перепела, и без связывания имеют подходящую для хранения форму, их нужно только тщательно завернуть.

Если вы собираетесь приготовить птицу отдельными кусками, вам следует расчленить ее перед заморозкой. Расчлененная так, как показано в данной главе (*пункты 1—6 на фото справа*), курица среднего размера превращается в 5 кусков примерно равной величины. Грудка крупной курицы, гуся или индейки может быть расчленена на два и более кусков. Обрезки, у птицы это задняя часть и кончики крыльев, можно заморозить в отдельной упаковке и использовать их позже для приготовления бульона или супа.

Когда будете упаковывать для замораживания расчлененную птицу, прокладывайте слой пленки между каждым куском, так удобнее вынимать и размораживать птицу отдельными кусками.

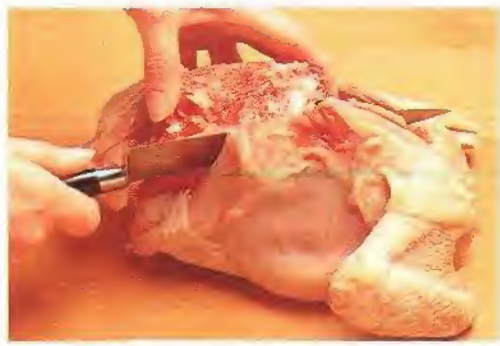
Замороженная нежирная птица, такая как куры и индюки, будет сохранять свое качество дольше, чем такая, как утки и гуси, жир которых, содержащийся в большом количестве, может потерять свое качество. Таблица на странице 16 дает рекомендации по срокам хранения.

Перед кулинарной обработкой размораживайте птицу, развернув упаковку, в холодильнике или прохладном месте. Никогда не готовьте птицу целиком в замороженном или частично размороженном состоянии. Пока птица полностью не оттаяла, она не сможет равномерно прожариться. И к тому времени, когда ее поверхность будет уже готова, внутри она останется еще сырой, и вредные бактерии не будут уничтожены.

РАСЧЛЕНЕНИЕ ПТИЦЫ НА ПОРЦИИ



1 **Разрезание вдоль позвоночника.** Положите курицу кверху спинкой, сделайте неглубокий разрез поперек спинки под лопатками и перпендикулярный разрез вдоль позвоночника от центра первого разреза до копчика. Кость не перерезайте.



5 **Отделение задней части.** Перережьте ножом, помещенным внутрь курицы, ребра вдоль позвоночника с обеих его сторон (*фото вверху*) между лопаткой и грудной клеткой и отделите заднюю часть.

СВЯЗЫВАНИЕ ДЛЯ ЭКОНОМИИ МЕСТА



1 **Закрывание внутренней полости.** Удалите потроха и промойте курицу. Положите курицу спинкой кверху. Закройте внутреннюю полость со стороны шеи, натянув на нее кожицу с шеи.



2 **Укладывание крылышек.** Заведите кончики крыльев за лопаточные суставы (*фото наверху*), затем переверните курицу на спинку. Приготовьте кусок нитки длиною около метра.



3 **Связывание ножек.** Пропустите середину нитки под копчиком. Оберните каждый конец нитки крест-накрест вокруг лапок, начиная сверху. Скрестив концы нитки, туго стяните ножки над отверстием во внутреннюю полость курицы.



2 **Подрезание ойстерсов.** Ойстерсы — это два куска мякоти, расположенные во впадинах по краям позвоночника. Кончиком ножа и пальцами освободите ойстерсы от кости (*фото внизу*), оставьте их прикрепленными к коже.



3 **Отделение окорочков.** Переверните курицу на спинку. Разрежьте кожу между бедрышками и туловищем, выверните окорочка, чтобы выломались суставы, и, подрезав ножом, отделите окорочка вместе с ойстерсами целиком.



4 **Подрезание лопаток.** Переверните птицу на грудку. Поместите нож между позвоночником и лопаткой и прорежьте спину насквозь, не отделяя крылышки от груди.



6 **Отделение крыльев.** Положите птицу грудкой кверху. Чтобы отделить крылья, прорежьте кожу и мякоть между ключицей и грудной клеткой. Срежьте крылышки с частью грудного мяса, сделав диагональный разрез вдоль тушки.



7 **Разрезание сухожилий.** Чтобы окорочка не деформировались во время жаренья, разрежьте ножом твердые сухожилия, соединяющие их суставы.



8 **Упаковка порций.** Если вы упаковываете несколько разделанных кур, заверните окорочка и крылышки отдельно. Между каждым куском проложите пленку. Туго заверните каждую упаковку в пленку, затем в плотную фольгу. Наклейте этикетку и замораживайте.



4 **Связывание бедрышек и крыльев.** Переверните курицу на грудку. Заведите концы ниток с бедер за крылышки и, обмотав их вокруг, туго стяните на участке кожи, закрывающей полость на шее.



5 **Завязывание нитки.** Туго завяжите на узел оба конца нитки на участке кожи, закрывающей полость на шее (*фото вверху*). Ножницами или ножом обрежьте оставшиеся концы ниток.



6 **Упаковывание птицы.** Заверните курицу в пленку, стараясь вытеснить как можно больше воздуха изнутри. Заверните упаковку в плотную фольгу, наклейте этикетку и поместите в морозильник.

ОБРАБОТКА РЫБЫ И МОЛЛЮСКОВ

Рыба и моллюски являются продуктами, которые портятся быстрее других. Так как они должны быть заморожены в течение суток после улова (а если есть возможность), в течение нескольких часов — замораживайте только то, что поймали сами, или купленное на берегу.

Выпотрошите рыбу (*пункт 1, фото справа*): внутренности содержат много ферментов, которые могут очень быстро испортить рыбу. Удалите из полости внутри рыбы все следы крови, иначе она окрасит мясо рыбы в морозильнике.

Мелкая рыба обычно замораживается целиком. Крупная, треска или лосось, может быть разрезана на кусни (*фото справа внизу*). Если вы проложите между кусками рыбы вощеную бумагу или пленку, то вы сможете извлечь из упаковки нужное вам количество, не размораживая при этом всей упаковки.

Быстрая заморозка даже более важна для рыбы, чем для других продуктов, так как крупные кристаллы льда, образующиеся в результате медленной заморозки, повредят структуру ее нежного мяса. В замороженном состоянии рыба хорошо сохраняется до четырех месяцев (*таблица на стр. 16*). Размораживайте ее в развернутой обертке в холодильнике и начинайте готовить, как только она оттает. Тонкое филе рыбы можно готовить не размораживая, но мясо потеряет вкус и аромат.

Ракообразные и моллюски плохо подходят для домашнего замораживания. Обычное домашнее оборудование не может заморозить их достаточно быстро, и очень низкую температуру, чтобы сохранить их качество, удается поддерживать только ограниченное время (*таблица на стр. 16*). Эти морские деликатесы обычно бывают дорогими в любом виде, и самое лучшее — приготовить их свежими. Но морские волны часто выносят на берег моллюсков, особенно мидий и венерок, в таком количестве, что их приходится запасать впрок. Их можно с успехом хранить, используя способ, описанный на страницах 22—23. Нужно обварить моллюсков, добавив небольшое количество вина и приправ. Они раскроются, и останется лишь извлечь мякоть из раковин и заморозить ее в варившемся бульоне. Мясо сохранит качество в течение месяца. На стол их можно подать либо в холодном вине, либо слегка разогретыми с соусом из их бульона или с пловом, смешанным с бульоном.

ОБРАБОТКА ЦЕЛИКОВЫХ РЫБ



1 **Очистка свежепойманной рыбы.** У гладкочешуйчатой рыбы, такой как радужная форель, которая показана на фото вверху, не следует отделять голову, хвост, плавники и счищать чешую. Внутренности вычистите через жабры: пальцами оторвите жабры и вместе с жабрами извлеките внутренности.



2 **Упаковка рыбы.** Промойте рыбу холодной водой, чтобы удалить следы крови и остатки внутренностей. Тканью или бумажной салфеткой насухо оботрите рыбу. Заверните каждую рыбу отдельно в пленку, затем по две или больше в фольгу. На фото вверху пара рыб уложена головами в разные стороны и упакована в один сверток. Наклейте на сверток этикетку и замораживайте.

РАЗРЕЗАНИЕ И УПАКОВКА КУСКОВ РЫБЫ



1 **Разрезание на куски.** Отрежьте голову от промытой и выпотрошенной рыбы, на фото — трески. Ножницами обрежьте плавники и, начиная со стороны головы, порежьте рыбу на куски толщиной примерно по 2,5 см. Для того чтобы разрезать позвоночник, вам может понадобиться деревянный молоток (*фото вверху*). Узкий конец хвоста следует оставить целиковым.



2 **Заворачивание кусков.** Нарежьте вощеную бумагу квадратиками размером чуть больше кусков рыбы. Кладите друг на друга куски рыбы, прокладывая между ними по два куска бумаги. При укладывании подворачивайте концы брюшины. Заверните сначала в пленку, а затем в фольгу. Голову и хвост упакуйте отдельно: они могут быть использованы для приготовления бульона. Наклейте на упаковки этикетки и замораживайте.

ХРАНЕНИЕ ДВУСТВОРЧАТЫХ МОЛЛЮСКОВ В СОБСТВЕННОМ БУЛЬОНЕ



1 **Очистка мидий.** Положите мидии в воду. Удалите с них наросты и поскоблите раковины ножом. Отбросьте в отходы те мидии, которые не закрывают створок от стука по ним ножа, и те, у которых раковины плохо держатся. Подержите мидии в течение нескольких часов в соленой воде, несколько раз ее меняя, чтобы мидии выбросили из себя сор.



2 **Отваривание мидий.** Положите в кастрюлю с мидиями петрушку, шинкованный лук, размятый чеснок, лавровый лист, свежий чабрец и молотый перец. Добавьте немного белого вина, накройте кастрюлю крышкой. Готовьте на сильном огне 5 мин., периодически встряхивая содержимое кастрюли, пока створки раковин не раскроются.



3 **Извлечение мяса.** Ложкой с отверстиями извлеките мидии из кастрюли и положите остыть в чашу. Выбирайте мясо из раскрывшихся мидий пальцами над небольшой чашкой, чтобы не потерять сок. Процедите сок и бульон через сито, покрытое тканью.



4 **Упаковка мидий.** Уложите мидии в твердый контейнер, оставив свободным на 2,5 см пространство до краев. Залейте мидии процеженным бульоном. Накройте контейнеры крышками, прикрепите этикетки и замораживайте.

КАК ОБВАРИВАТЬ ОВОЩИ И ДЛЯ ЧЕГО

Замороженные в свежем виде, овощи прекрасно сохраняют вкус и цвет. Перед замораживанием овощи следует обварить, погрузить на короткое время в большую емкость с подсоленной кипящей водой.

Замораживание смягчает ткань сырых овощей, так как кристаллы льда разрушают оболочку клеток, и только твердые овощи смогут сохранить характерную им текстуру. Овощи, предназначенные для салатов в сыром виде, не следует подвергать глубокой заморозке: обваривание и замораживание лишают их естественного хрустящего вкуса. Таблица на странице 16 включает 18 наименований овощей, которые можно замораживать в сыром виде.

Каждый вид овощей требует особой обработки. Зеленый горошек, например, должен быть очищен; у цветной капусты макушку следует отделить от стебля. Черенки листьев шпината (*фото справа*) и щавеля отделяются, а листья тщательно промываются.

У бобов (*фото справа внизу*) и нелущеного гороха обрезаются верхушки и хвостики. Спаржевая капуста (*фото в рамке на стр. 25*) и испанский артишок являются исключениями из общего правила, потому что их стебли плотнее, чем макушки, и они нуждаются в более продолжительной бланшировке.

Чтобы овощи обварить лучше, погружайте их в емкость с водой небольшими порциями и как можно быстрее доводите воду до кипения. Проволочная корзинка облегчит погружение и вынимание мелких овощей. Точно соблюдать время указанное в таблице на странице 16 очень важно: недостаточное обваривание сохранит активность ферментов, а переваривание размягчит текстуру овощей.

После обваривания погрузите овощи в ледяную воду или промойте их под струей холодной воды. Когда овощи полностью остынут — время охлаждения примерно равно времени обваривания, — просушите их, используя полотенце.

Для хранения в морозильнике овощи обычно упаковывают порциями в полиэтиленовые пакеты или твердые емкости. Овощи без листьев можно разложить на подносе, с тем чтобы заморозить их отдельно (*пункт 3, на стр. 25 внизу*). Приготовленные таким образом овощи во время замораживания не слипнутся, и вы сможете легко извлечь такое их количество, какое понадобится.

РАЗДЕЛКА И ОБВАРИВАНИЕ ШПИНАТА



1 **Отделение черенков.** Сложите лист шпината пополам вдоль черенка. Возьмитесь за черенок и отделите его по всей длине листа (*фото вверху*), черенки выбросьте. Промойте листья в нескольких сменах холодной воды и сбросьте их на дуршлаг. Вскипятите большую кастрюлю подсоленной воды.



2 **Обваривание листьев.** Положите шпинат в кипящую воду. Быстро доведите воду до кипения и подержите шпинат в кипящей воде в течение одной минуты. Просушите листья в дуршлаге, установленном на какой-нибудь чаше. Погрузите дуршлаг со шпинатом в ледяную воду или поставьте под струю из крана.

КАК ЗАМОРОЗИТЬ БОБЫ, ЧТОБЫ ОНИ НЕ СЛИПЛИСЬ



1 **Очистка бобов.** Отщипните стручки бобов на концах — здесь на фото стручковая фасоль. Твердые волокна бобов или нелущеного гороха необходимо удалить. Промойте бобы. Вскипятите кастрюлю слегка подсоленной воды.



2 **Обваривание бобов.** Положите бобы в проволочную корзинку. Опустите корзинку в кастрюлю с кипящей водой, убедитесь в том, что бобы полностью находятся в воде. Быстро доведите воду до кипения и обваривайте бобы в кипящей воде две минуты. Затем выньте корзинку из кастрюли и погрузите ее в глубокую чашу с ледяной водой, как показано на фото, или поставьте под холодную воду из крана.



3 **Просушивание шпината.** Когда шпинат полностью остынет — на это уйдет около минуты, — вынь дуршлаг из воды и дайте воде стечь. Берите шпинат пригоршнями и отжимайте, чтобы удалить излишки воды. Отжатую порцию шпината помещайте на сухую ткань.



4 **Упаковка шпината.** Разделите обсушенный шпинат на порции и упакуйте в полиэтиленовые пакеты. Вытесняйте из каждого пакета руками воздух, затем скручивайте пакет и завязывайте узлом, как показано на фото или при помощи ленты. Наклейте этикетки и замораживайте.



3 **Замораживание бобов.** Когда бобы совсем остынут, просушите их и разложите на сухой ткани. Уложите просушенные бобы на подносе в один ряд, накройте поднос фольгой и поставьте в морозильник. Когда бобы основательно промерзнут, примерно через час, выньте поднос из морозильника.



4 **Упаковка бобов.** С подноса замороженные бобы переложите в большой полиэтиленовый пакет. Удалите, по возможности, из пакета воздух, скрутите пакет и завяжите узлом или лентой. Наклейте этикетку и поместите в морозильник.

ОБРАБОТКА СПАРЖЕВОЙ КАПУСТЫ



1 **Очистка стеблей.** Маленьким острым ножом очистите стебли брокколи, начиная с основания. Надрезав кожуру примерно на 1 см от основания, прижмите ее большим пальцем к лезвию ножа и отдирайте от стебля. Поворачивайте стебель и повторяйте операцию до полной очистки стебля.



2 **Отделение стебля от бутона.** Отделите бутоны от стеблей. Обварите бутоны в течение двух минут, промойте холодной водой и просушите на ткани. Обварите стебли в течение трех минут. Охладите и просушите их. Бутоны и стебли уложите в пакеты вместе, стебли на дно, а более нежные бутоны сверху.

ГОТОВЫЕ ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

Обычной процедурой в подготовке овощей к замораживанию является обваривание (стр. 2—4). Подготовив и обварив овощи заранее, полностью или частично, вы можете заморозить их как уже готовое блюдо.

Большинство овощей можно обварить целиком и заморозить как пюре. В основном, это крупные бобы, горох, кабачки и тыква. Помидоры, которые становятся мягкими, когда их обваривают и замораживают целиком, лучше всего сохранять в виде пюре. Их держат в кипятке до размягчения, затем протирают через сито или разминают в процессоре. Помидоры имеют достаточно сока, поэтому их можно порезать на кусочки и сбланшировать на медленном огне.

Сладкий перец тоже можно отварить целиком перед замораживанием, но он станет лучше, если будет подвергнут специальной обработке. Обжарьте его на горячем гриле, кожура покроется волдырями, и ее будет легко удалять. Мякоть даст обилие сока, когда вы будете его готовить. Справа на фото сладкий перец обжарен целиком и сохраняет все свои соки, так что его можно упаковывать и замораживать в собственном соку. После разморозки перец можно подать в холодном виде с приправой из уксуса и оливкового масла или горячим.

Некоторые овощи, например кабачки, теряют вкус и текстуру после отваривания, поэтому их следует слегка обжарить в масле, а затем замораживать в собственном соку. Таким способом можно замораживать сладкий перец и помидоры. Перед употреблением в пищу овощи необходимо будет только разогреть. Однако срок хранения обжаренных овощей несколько короче: масло неминуемо станет приобретать прогорклый вкус.

Так как корнеплоды хорошо сохраняются в сухом прохладном месте, то нет необходимости отдавать им ценное место в морозильнике, если они не были предварительно отварены. Чтобы получить аппетитную корочку, распакуйте блок (*на фото внизу — репа*), положите его на масляное блюдо и дайте оттаять в слабо нагретой духовке. Когда репа отмякнет, полейте сливками и посыпьте обжаренными сухарями. Гратен готовят в духовке при температуре 200°С в течение 30 минут. Пастернак и брюкву можно приготовить таким же образом.

ОБЖАРЕННЫЙ ПЕРЕЦ, ЗАМОРОЖЕННЫЙ В СОБСТВЕННОМ СОКУ



1 **Очистка сладкого перца от кожуры.** Обжарьте целиковые стручки сладкого перца со всех сторон, пока кожура не начнет волдыриться и подгорать. Снимите их с огня и накройте влажным полотенцем: пропаренная под полотенцем, кожура будет легче счищаться. Когда перец достаточно остынет, снимите с него кожуру, держа над чашей, чтобы не утерять сок (*фото вверху слева*), затем удалите сердцевину и семена (*фото вверху справа*). Кожуру, семена и сердцевины кладите в чашку, над которой производится очистка, а очищенный перец кладите в другую чашку.

ОБЖАРИВАНИЕ РЕПЫ С ГРАТЕНОМ (ВКУСНОЙ КОРОЧКОЙ)



1 **Пропускание репы через терку.** Очистите репу от кожуры и разрежьте на куски, которые можно поместить внутрь механической терки. Установив диск со средними отверстиями, пропустите через него репу (*фото вверху*). Репу можно также протереть на грубой терке.



2 **Обжаривание репы.** Растопите в сковороде сливочное масло, положите протертую репу и немного соли. Часто помешивая, чтобы обжаривание было равномерным, подержите на маленьком огне минут 5. Затем остудите в другом блюде.







2 **Удаление прилипших семян.** Положите очищенный перец на тарелку, разрежьте его с одной стороны и разверните стручок. Соскребите ложкой оставшиеся семена. То же самое проделайте с остальными перцами. Переложите семена и появившийся в тарелке сок в чашу с кожурой и сердцевинами.

3 **Процеживание сока.** Держа с кожурой, сердцевиной и семенами сито над чашей с очищенным перцем, чтобы сок стек с них в чашу. Затем содержимое сита выбросьте.

4 **Упаковка перца.** Положите перец в ванночки (*фото вверху*). Залейте его соком из чаши. Закройте ванночки крышками и поставьте в морозильник.







3 **Упаковка репы.** Положите на мелкое блюдо для гратена кусок пленки в два с лишним раза больше размера блюда. Заполните блюдо репой и плотно прикройте краями пленки. Не уместившуюся репу положите в другое блюдо, произведя ту же процедуру. Затем поставьте блюда в морозильник.

4 **Выкладывание овощей из формы.** Когда репа основательно промерзнет, через несколько часов, выньте блюда из морозильника. Выложите упакованную репу из блюд (*фото вверху*). Если репа не выкладывается, опустите основание блюда на несколько секунд в горячую воду.

5 **Заворачивание упаковок.** Положите замороженную упаковку репы на сложенный вдвойне кусок фольги. Оберните вокруг упаковки обе стороны фольги и соедините их складкой (*фото вверху*). Продолжайте складывать, пока упаковка не будет плотно завернута. Загните концы фольги V-образно и подогните под упаковку. Уложите упаковки в морозильник.

ПОДГОТОВКА СЫРЫХ ФРУКТОВ

Любые виды фруктов, которые вы собираетесь замораживать, должны быть зрелыми, но без признаков порчи. Чтобы облегчить обработку сырых, оттаявших фруктов удалите у них все несъедобное — кожуру, стебли, сердцевину, косточки — перед заморозкой.

Большинство подготовительных операций перед замораживанием снижает активность ферментов и окислительных процессов. Так как нагревание разрушает ферменты, отваренные фрукты хранятся дольше, чем сырые. В зависимости от того, какие фрукты вы хотите получить, твердые или мягкие, отварите фрукты полностью или лишь слегка обварите их. Дольки яблок, например, можно обварить в течение одной-двух минут в кипящей воде. Фрукты, имеющие более мягкую массу не следует отваривать в воде, потому что они теряют вкус и текстуру. *Отваривать их нужно, разрезав на две и более частей, в сахарном сиропе* (*стр. 34*). Замораживайте эти фрукты в сиропе, в котором их обварили.

Оставленные в холодном сахарном сиропе фрукты к тому же лучше сохранят свою окраску: для большей надежности добавьте немного лимонного сока или аскорбиновой кислоты (витамин С в порошке). Чтобы не осевшие на дно плоды сохранить в погруженном в жидкость состоянии, накройте их куском влагонепроницаемой бумаги и лишь затем закройте емкость крышкой. Даже присыпка сахаром снизит риск обесцвечивания плодов. Кристаллы сахарного песка вытягивают из фруктов соки, которые растворяют сахар и создают защитный слой сиропа.

Плоды темного цвета, такие как малина, менее подвержены обесцвечиванию, и для замораживания их можно просто поместить в плотно закрывающуюся емкость. Чтобы мягкие ягоды сохранили свою форму, сначала заморозьте их разложенными на подносе (*фото на стр. 29 справа*).

Если вы готовите пюре из сырых фруктов, например абрикосов, как показано на фото справа, добавьте сахар и лимонный сок (или аскорбиновую кислоту) перед замораживанием.

Чтобы разморозить фрукты для употребления в пищу в сыром виде, подержите их в упаковке в холодильнике. Подавайте их к столу слегка охлажденными, потому что фрукты, которые прошли заморозку, становятся мягче, чем свежие.

САХАРНАЯ ЗАЩИТА АНАНАСОВЫХ ДОЛЕК



1 **Очистка ананаса.** Длинным острым ножом обрежьте макушку и основание плода. Держите плод вертикально и движением ножа сверху вниз срежьте кожуру. Кончиком мелкого острого ножа вырежьте «глазки», которые остались в мякоти.



2 **Разрезание плода на дольки.** Положите ананас набок. Придерживая одной рукой плод, острым ножом порежьте ананас на круглые дольки толщиной 2 см.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЮРЕ И ЗАМОРОЗКА



1 **Подготовка абрикосов.** Вымойте и обсушите фрукты, удалите черенки. Для удаления косточки разрежьте абрикос пополам, сделав разрез вокруг косточки. Возьмите абрикос двумя руками и поверните каждую половинку в разном направлении, так вы отделите обе половинки (*фото вверху*). Выньте косточку и выбросьте ее в отходы.



2 **Приготовление пюре.** Разомните абрикосы в пюре по несколько штук одновременно. На данном приспособлении одновременно будет отделена кожура. Но если вы используете электрический прибор, то прежде снимите с абрикосов кожуру. Для этого опустите абрикосы на несколько секунд в кипящую воду, обсушите их и удалите кожуру с помощью ножа.

КАК СОХРАНИТЬ ФОРМУ МЯГКИХ ПЛОДОВ



3 **Вырезание сердцевины.** Для вырезания твердой волокнистой сердцевины можно использовать небольшую круглую формочку, употребляемую для выпечки печенья (*фото сверху*). Также для этой цели можно воспользоваться маленьким острым ножом. Вырезанную сердцевину выбросьте.



4 **Добавление сахара в плоды.** Сначала подберите подходящие емкости: банки наиболее удобны для круглых долек. На дно емкости насыпьте сахарного песка и уложите дольки друг на друга, насыпая на каждую дольку немного песка. Наполните банки не доходя 1 см до верха. Накройте банки крышками и поставьте в морозильник.



1 **Укладывание мягких фруктов.** Отберите ягоды, в данном случае на фото малина, и удалите черенки. Ровно уложите ягоды на поднос (*фото вверху*), так чтобы они не соприкасались. Накройте поднос фольгой и поставьте его в морозильник.



3 **Упаковывание пюре.** Размешайте примерно 200 г сахарного песка и 3 ст. ложки лимонного сока в литре пюре. Чтобы при замораживании пюре превратилось в брикеты, разлейте его в полиэтиленовые пакеты, вложенные в твердые контейнеры (*фото вверху*). Так как жидкость при замерзании расширится, не заполняйте контейнеры на 2 см до верха. Пакеты с пюре завяжите узлом.



4 **Замораживание пюре.** Накройте контейнеры крышками и поставьте их в морозильник. Когда пюре замерзнет (через 3—4 часа), выньте контейнеры из морозильника, снимите крышки и извлеките из них замерзшие брикеты (*фото вверху*). Брикеты уложите в морозильник. Сохраните контейнеры для дальнейшего использования.



2 **Упаковывание ягод.** Когда ягоды замерзнут (через 1—2 часа) переложите их в полиэтиленовые пакеты (*фото вверху*) или в твердые емкости. Завязывая пакет узлом или перетягивая липкой лентой, постарайтесь вытеснить из него как можно больше воздуха. Положите пакеты назад в морозильник и храните положенный срок.



2

БУТИЛИРОВАНИЕ

УЛАВЛИВАНИЕ АРОМАТОВ ЛЕТА

Бутилирование значит консервирование продукта путем нагревания в емкости, обычно в стеклянной бутылке или банке. Нагревание убивает вредные организмы и создает частичный вакуум, что герметически закупоривает бутылку, предохраняя продукты от порчи. Такой нагревательный процесс не сложен, а результат его впечатляющий: консервированный продукт сохраняет качество и вкус неизменными.

Большинство бактерий, портящих продукты, погибают при температуре от 74 до 100°C. Такую температуру легко получить, нагревая бутилированный продукт, вареный или сырой, в обычной водяной бане. Размер банки или бутылки, температура продукта во время помещения его в ванну и уровень его кислотности являются теми факторами, которые определяют время и температуру проведения процедуры (*таблица на стр. 41*). Кислотность является самым важным показателем. Чем больше кислоты в продукте, тем легче уничтожить вредные организмы нагреванием. Продукты, содержащие много кислоты, такие как фрукты и помидоры, полностью стерилизуются при температуре не выше точки закипания воды — 100°C. Однако продукты с низким содержанием кислоты, включающие мясо, рыбу и почти все свежие овощи, нуждаются в более тщательной обработке. Низкокислотные продукты могут содержать теплостойкие споры, которые причиняют опасное для жизни отравление — ботулизм. Эти продукты должны пройти процесс обработки высокими температурами в специальных условиях для гарантии безопасности. Необходимый результат нельзя получить обрабатывая в обычных скороварках. Во всяком случае, цвет, текстура и вкус этих продуктов может значительно измениться под воздействием высоких температур. Замораживание (*глава 1*) часто оказывается более практичным способом их консервирования.

Фрукты и помидоры можно бутилировать в различных видах. Твердые фрукты, такие как груши и абрикосы, обычно бутилируют целиковыми или порезанными крупными кусками (*стр. 34*). Более мягкие фрукты, ягоды при нагревании развариваются, и их чаще бутилируют в виде пюре, соков или сиропов (*стр. 40*). Помидоры подходят почти для всех видов обработки и даже для комбинированной обработки: иллюстрация на следующей странице демонстрирует консервирование сырых помидоров в пюре из отваренных помидоров (*стр. 32*).

Чтобы сохранить цвет и вкус, бутилированный продукт следует хранить в прохладном (от 4°C до 15°C), темном и сухом месте. Большинство бутилированных продуктов сохраняется в течение года, но если появится подозрительный запах или цвет, от консервов нужно немедленно избавиться. И никогда не следует пробовать такой продукт на вкус.

В банки с грушами через широкое горло воронки заливается сироп, приготовленный из красного вина и ароматных специй. Груши отварены в сиропе до мягкого состояния и плотно уложены в банки. После того как банки будут закрыты, кипячение на слабом огне в водяной бане стерилизует их содержимое.

СВЕЖИЕ ТОМАТЫ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ В ПЮРЕ

Существует два основных способа стерилизации. Метод горячего консервирования — логическое продолжение обработки горячего, отваренного продукта — может быть использован и для сырого продукта. Продукт укладывается в нагретые банки, заливается горячей жидкостью и проходит процесс стерилизации. При холодном консервировании сырой продукт укладывается в непрогретые банки, заливается холодной жидкостью и помещается в холодную воду.

У каждого метода свои преимущества. Процесс горячего консервирования короче по времени, и если продукт уже отварен, он мало теряет в объеме и его больше уместится в банку. Метод холодного консервирования продолжительнее, но лучше сохраняет цвет, текстуру и вкус продукта.

Во всех случаях вода, в которую погружают банки, должна медленно нагреваться до стерилизующей температуры. Вредные организмы погибнут при 100°С, но такая высокая температура не всегда необходима. В зависимости от кислотного уровня некоторые продукты могут быть стерилизованы уже при температуре 74°С. Чем ниже температура стерилизации, тем лучше сохраняются качества, присущие свежему продукту. Время процесса зависит от самого продукта, от того, в каком он виде — целиковый или порезанный, — и от размера банок. Таблица на *странице 41* указывает температуру и время стерилизации продуктов.

Вам предлагается рецепт бутилирования очищенных от кожуры и семян, порезанных кусками свежих помидоров в холодном томатном пюре (*рецепт на стр. 163*). При желании можно стерилизовать томатное пюре отдельно (*фото на стр. 33*). Так как разные сорта помидоров имеют различный уровень содержания кислоты, нужно добавить лимонный сок — 2 ч. л. на 600 мл продукта.

Какой бы продукт вы ни бутилировали, оставляйте пустое пространство между крышкой и продуктом в 1,5 — 2,5 см.

Стерилизовать продукт можно в любой емкости с плотно закрывающейся крышкой, необходимо только, чтобы эта емкость была по меньшей мере на 10 см выше банок. На дно емкости положите металлическую решетку, она не даст банкам соприкасаться с нагреваемым дном. Свободное пространство над банками, целиком погруженными в воду не позволит кипящей воде убегать через край.



1 **Приготовление соуса-пюре.** Вымойте помидоры и очистите лук. Порежьте их и положите в большую кастрюлю с сушеными чабрецом и душицей, свежим лавровым листом и посолите. По желанию можно добавить размятый чеснок (*фото вверху*). Постоянно помешивая овощи, чтобы они не пригорели, готовьте их на среднем огне 20 минут, за это время они должны превратиться в однородную массу.



2 **Процеживание соуса-пюре.** Снимите кастрюлю с огня. Установите над большой чашей сито из металлической проволоки и, выкладывая туда томатную смесь, продавливайте ее пестиком через сито. Затем удалите кожуру, семена и травы, оставшиеся в сите.



5 **Укладывание в банки.** Держа чистую банку, на фото емкостью 1 л, в наклонном состоянии положите туда половинки помидоров. Помидоры укладывайте в банку аккуратно, округлой стороной к боковой поверхности банки, чтобы экономить место и создавать привлекательный вид. По желанию можно добавить в каждую банку веточку свежего базилика. *До верха банки* оставляйте 3,5 см пустого пространства.

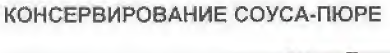


6 **Добавление соуса.** Залейте в каждую банку охлажденный соус так, чтобы между его верхним уровнем и краем банки оставалось пространство 2,5 см.





КОНСЕРВИРОВАНИЕ СОУСА-ПЮРЕ





Стерилизация горячего томатного соуса-пюре. Для заливания горячего соуса в теплые бутылки — на фото бутылки емкостью 600 мл с пробками с зажимами (*см. стр. 12*) — используйте воронку. Не доливайте до пробки 2,5 см. Закройте бутылки пробками, поместите в кастрюлю и залейте теплой водой. Доведите воду до кипения на среднем огне и кипятите 30 минут.

3 **Очистка от кожуры и семян.** Возьмите твердые, зрелые помидоры, вырежьте жесткую часть и очистите их от кожуры, кратковременно погружая в кипящую воду и затем снимая кожуру. Разрежьте каждый помидор горизонтально пополам. Установите над небольшой чашей сито и пальцами выдавливайте в это сито семена из помидоров.

4 **Выжимание сока.** Поднимите сито и выжмите сок в стоящую под ним чашу при помощи пестика (*фото вверху*). Перелейте сок в чашу с томатной смесью. Семена из сита выбросьте. Соус необходимо поставить в прохладное место.







7 **Закрывание банок.** Чисто оботрите верхние края банки. На крышки банок наденьте новые резиновые кольца (*стр. 12*) и защелкните крышку на банке зажимом. Заверните каждую банку в ткань и поставьте банки на металлическую сетку, установленную на дне глубокой кастрюли (*фото вверху*). Ткань будет предохранять банки от соприкосновения друг с другом, чтобы они не разбились.

8 **Стерилизация помидоров.** Налейте в кастрюлю воды, чтобы она покрывала банки слоем по меньшей мере в 2,5 см и чтобы между верхним краем кастрюли и поверхностью воды тоже оставалось по меньшей мере 2,5 см. Накройте кастрюлю крышкой, на медленном огне доведите воду до кипения и, убавив огонь, кипятите в течение 40 минут.

9 **Проверка надежности крышки.** Выключите огонь. Дайте воде остыть. Чтобы банки не треснули, ставьте их на сухую поверхность. Когда банки остынут, в них образуется частичный вакуум, прижимающий крышку. Чтобы проверить надежность прижатия, снимите зажим и осторожно приподнимите каждую банку, держа за крышку. Если крышка не будет держаться, продукт необходимо употребить в течение нескольких дней.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ФРУКТОВ В САХАРНОМ СИРОПЕ

Фрукты, консервированные в сиропе, хорошо сохраняют цвет, текстуру и вкус, а сироп является готовым соусом для блюд (*рецепты на стр. 132-135*). Самый простой сироп приготавливают из сахара и воды (*рецепт на стр. 166*). В зависимости от вашего вкуса и от кислотности фруктов соотношение сахара к воде может меняться от 250 до 500 г на 600 мл воды. Такой сироп готовится в течение нескольких минут, и его прозрачность не скрывает аппетитного вида ярко окрашенных фруктов. Например, абрикосы на фото на странице 35 в дальнем ряду консервируются подобным образом. Чтобы получить более насыщенный сироп, вместо воды используют фруктовый сок или вино, а половину сахара заменяют медом. Немного фруктового ликера, тонко срезанной кожуры цитрусовых плодов или специй, таких, как целиковые звездочки гвоздик и палочки корицы или тертый мускатный орех, придадут сиропу дополнительный вкус.

На фото справа смесь красного вина, сахара и специй служит и как ароматная жидкость для отваривания груш, и как насыщенный цветом сироп для их консервирования. Предварительная кулинарная обработка смягчает терпкость вина и смешивает ароматы и вкус ингредиентов; кислота в вине помогает фруктам сохранить их качества и во время отваривания, и во время последующей стерилизации.

Мягкие, сочные фрукты подобно малине или черной смородине не нуждаются ни в отваривании, ни в дополнительной жидкости при консервировании. Если такие плоды уложить в банки, пересыпая сахарным песком, они дадут сок и образуется ароматный сироп. Для этого необходимо на каждые 500 г плодов класть 125 г сахара.

Фрукты, уложенные в банки, можно стерилизовать в глубокой кастрюле с крышкой (*стр. 33*), но специальный стерилизатор на фото справа имеет определенные преимущества. По вмонтированному в него термометру можно постоянно следить за температурой, а зажимы или корзинки, имеющиеся внутри предотвратят механические повреждения банок и устранят необходимость заворачивать их в ткань.

СМЕСЬ С КРАСНЫМ ВИНОМ ДЛЯ БЫСТРО ТЕМНЕЮЩИХ ПЛОДОВ



1 **Очистка груш от кожуры.** Возьмите кастрюлю из нержавеющей стали или эмалированную и наполните наполовину красным вином. Очистите от кожуры целиковые, крепкие груши, не срезая черенки. *Чтобы груши не теряли цвет, кладите их* сразу после очистки в вино. Завяжите специи в узелок из муслиновой ткани (*стр. 9*). Специи в данном случае это: палочка корицы, несколько зерен черного перца, гвоздика и ягоды гвоздичного дерева.



2 **Закладка сахара.** Поставьте кастрюлю на слабый огонь. Положите в кастрюлю узелок со специями, добавьте сахар и доведите до кипения. Затем убавьте огонь и продолжайте варить груши еще 20 минут, *чтобы они приобрели вкус и цвет вина.* Выключите огонь и, когда кастрюля немного остынет, выньте груши. Чтобы соус стал гуще, вскипятите вино еще раз и сгустите наполовину.



5 **Закрепление банок.** Установите в стерилизатор стойку. Закрепите банки в стойке, *в данном случае по 5 банок в 2 этажа.* Залейте в стерилизатор горячей воды на 2,5 см как минимум выше крышек банок на втором этаже. Закройте стерилизатор крышкой.



6 **Установка термометра.** Осторожно вставьте термометр в отверстие в крышке *стерилизатора и поставьте стерилизатор* на огонь. Нагрейте воду до 88°С. Поддерживая полученную температуру, продолжайте держать на огне в течение одного часа, при необходимости доливая горячей воды.



3 **Укладывание груш в банки.** Вымойте банки — на фото банки с крышками с зажимами (*стр. 12*) — в горячей воде. Держа банку на боку, уложите в нее груши. Лучший способ укладывать плоды, имеющие грушевидную форму, следующий: укладывайте плоды сначала толстой стороной к дну банки в один слой, а затем второй слой тонким концом вниз. На фото вверху таким образом в банку емкостью 1 литр укладывается 6 груш.

4 **Заливание сиропом.** Уложите резиновые кольца на крышки банок (*стр. 12*). Используя воронку и половник, залейте груши сиропом (*фото вверху*), оставляя 2,5 см свободного пространства до верхних краев банки. Защелкните крышку.



7 **Снятие банок.** Снимите стерилизатор с огня и поставьте его на пол. Осторожно выньте стойку с банками. В целях предосторожности можно вычерпать часть воды или дать ей остыть перед выниманием стойки. Перед снятием банок со стойки дайте им остыть (*фото вверху*). Через 24 часа проверьте герметичность крышки (*стр. 33*). Храните в сухом прохладном месте.



8 **Груши на столе.** Откройте банку и вилкой выньте грушу (*фото вверху*). Подавайте груши на чаше, полив их сиропом. По желанию можно добавить несколько капель грушевого бренди.

АБРИКОСЫ В СИРОПЕ



1 **Подготовка абрикосов.** Вымойте и просушите абрикосы, разрежьте мякоть пополам и удалите косточки. Сохраните примерно по две косточки на каждую дюжину абрикосов. Щипцами для орехов расколите косточки. Ядра косточек понадобятся для консервирования абрикосов.



2 **Очистка ядер от кожицы.** Снимите с ядер кожицу (*фото вверху*). Приготовьте сахарный сироп, нагрев сахар с водой. Размешайте смесь, чтобы сахар растворился. Доведите сироп до кипения, затем снимите с огня и дайте сиропу остыть.



3 **Наполнение банок.** Уложите абрикосы в чистые банки, на фото банки емкостью 600 мл. В каждую банку положите по 2 ядра. Залейте сиропом, оставив 2,5 см пустого пространства. Закройте банки (*стр. 12*) и стерилизуйте их в воде при 88°С (*стр. 33*) в течение 15 минут.

ДВА ЭТАПА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВКУСНОЙ ГУСТОЙ ПРИПРАВЫ

Из всех столовых приправ острый соус, который называют кетчуп, вероятно, самый популярный. Название этого соуса происходит от китайских слов «ке-цяп», означающих забродивший рыбный соус. Устрицы и анчоусы действительно являются компонентами в некоторых кетчупах на Западе, но в настоящее время большинство подобных соусов включают овощи, орехи или фрукты, приготовленные с луком, специями, уксусом и сахаром. Уксус и сахар способствуют консервации кетчупа; стерилизация обеспечивает его хранение в течение года.

Для того чтобы приготовить острый, густой кетчуп из помидоров, как показано на фото справа (*рецепт на стр. 88*), сначала отваривают до мягкого состояния порезанные помидоры, лук и сладкий красный перец, затем смесь процеживают, чтобы удалить кожуру и зерна (*пункт 2*). На следующем этапе добавляется сахар и уксус со смесью специй: сухой горчицей, паприкой, острым красным перцем, гвоздикой и ягодами гвоздичного дерева. Эта смесь вторично варится на медленном огне в течение 2—3 часов.

Нагревание на медленном огне позволяет достичь превосходного результата: тщательно смешиваются различные вкусы и ароматы, и в то же время испаряется много влаги, и кетчуп становится достаточно густым, но не слишком и должным образом разливается из бутылки после стерилизации.

Кетчуп можно консервировать в любой посуде; бутылки с длинным горлышком, используемые в предлагаемом рецепте, особенно удобны, так как из них легко можно отливать небольшое количество кетчупа. Бутылки запечатываются пробками, закрепленными ниткой, которая предохраняет их от выскакивания из горлышка от давления во время стерилизации кетчупа. Размер бутылок будет зависеть от глубины ванны с водой: бутылки должны быть полностью под водой, и, кроме того, должно оставаться достаточно места от уровня воды до края посуды для нормального кипения.

После стерилизации кетчупа залейте пробки воском (*стр. 13*) и храните бутылки в сухом прохладном месте. Вкус кетчупа станет лучше, если вы выдержите его недели две до употребления. Открытые бутылки держите в холодильнике и употребите их содержимое в течение одного-двух месяцев.



1 **Отваривание овощей.** Очистите лук и удалите семена и сердцевину у сладкого красного перца. Срежьте у помидоров черенки, порежьте их дольками, а затем порежьте дольки мелкими кусочками (*фото вверху*) и положите их в большую кастрюлю. Порежьте мелко лук и перец и добавьте их в кастрюлю. Варите овощи в открытой кастрюле на медленном огне минут 45.



2 **Удаление кожуры и семян.** Снимите кастрюлю с огня. Установите на большой чаше сито и положите в него небольшое количество овощной смеси. Используя деревянный пестик или деревянную ложку, продавите смесь через сито; кожуру и семена, оставшиеся в сите, выбросьте в отходы. Таким же путем обработайте остальную смесь.







6 **Закрепление пробок.** Острым ножом прорежьте паз наверху пробки (*на фото вверху слева*). Возьмите кусок нитки длиной сантиметров 45 и закрепите ее серединой в паз. Завяжите один конец нитки простой петлей (*фото вверху в центре*), затянув ее на горлышке бутылки ниже выступа (*фото вверху справа*). То же самое проделайте с другим концом нитки.







3 **Ароматизация.** Перелейте смесь из чаши в кастрюлю из нержавеющей стали или *эмалированную: уксус, который вы добавите*, вступит в реакцию с обычным металлом и появится неприятный вкус. Сгустите смесь, доведя до кипения и поварив 30 минут. Заверните целиковые специи в узелок из муслиновой ткани (*стр. 9*) и опустите его в кастрюлю, добавив жженый сахар, паприку, сухую горчицу, соль и уксус.

4 **Наполнение бутылок.** Варите смесь на медленном огне 2—3 часа, пока она не *станет очень густой, часто помешивая деревянной* ложкой. Огнеупорная подставка под кастрюлей поможет предотвратить пригорание. Снимите кастрюлю с огня, выньте и выбросьте в отходы узелок со специями. Разлейте горячую смесь через воронку в чистые, прогретые бутылки, оставляя пустое пространство в 2,5 сантиметра.

5 **Затыкание бутылок пробками.** Подержите в кипящей воде новые пробки. Через *несколько минут они станут стерильными* и мягкими. Используйте механическое закупоривания бутылок, вгоняя цилиндрические пробки. Можно, как показано на фото вверху, конусные пробки, воткнуть в горлышко руками, а затем забивать деревянным молотком, чтобы они выступали из бутылки на 5 мм.





7 **Завязывание нитки.** Завяжите свободные концы нитки друг с другом наверху пробки двойным узлом. Закрепленная подобным образом пробка останется на месте, когда внутри бутылки возрастет давление во время стерилизации кетчупа. Завяжите пробки на остальных бутылках.

8 **Стерилизация.** Оберните каждую бутылку тканью и поместите бутылки в бак (*стр. 33*). Залейте бутылки горячей водой и накройте бак крышкой. Доведите до кипения и стерилизуйте из расчета 15 минут на каждую шестисотмиллиметровую бутылку и 20 минут на бутылку емкостью 1,25 мл. При необходимости добавьте в процессе стерилизации горячей воды. Выключите огонь и при помощи щипцов или ткани выньте бутылки из бака. Снимите с бутылок ткань и дайте им остыть. Когда пробки высохнут, запечатайте их, погружая каждую бутылку горлышком вниз в растопленный воск (*стр. 13*).

ОСТРЫЙ ГРИБНОЙ КЕТЧУП

Отварив фрукты, орехи или овощи, тем самым извлекая из них сок, затем процедив получившуюся кашицу и сгустив полученную жидкость, можно получить жидкий, но очень вкусный кетчуп. В отличие от густого кетчупа (*стр. 36*), который служит приправой к мясным и овощным блюдам, жидкий кетчуп обычно добавляют в блюдо во время его приготовления: несколько капель придадут подчеркнутую пикантность готовящимся на гриле мясу или рыбе, а также супам, тушеным блюдам и подливкам. Основой кетчупа, о котором пойдет речь в этой главе, являются грибы (*рецепт на стр. 91*). Другими возможными основами служат огурцы, лимоны и зеленые грецкие орехи (*рецепты на стр. 88—89*).

Чтобы извлечь из грибов сок, их сначала солят и выдерживают в течение девяти дней, затем отваривают на медленном огне в водяной бане и затем тщательно отжимают, чтобы извлечь находящуюся в них жидкость. После этого грибной сок варят с ароматизаторами: солеными анчоусами, уксусом, шалотом и специями. Окончательное процеживание дает светло-коричневый кетчуп, готовый для бутилирования. После стерилизации кетчуп можно хранить в течение года.



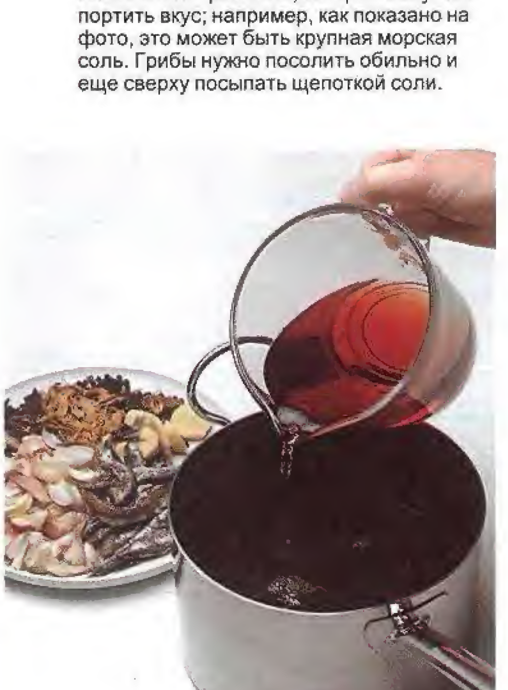
1 **Начальная обработка грибов.** Срежьте у грибов ножки и оботрите каждый гриб салфеткой. Затем, разломив грибы на мелкие части, положите их в чашу и посыпьте солью. Соль для этой цели должна быть без примесей, которые могут испортить вкус; например, как показано на фото, это может быть крупная морская соль. Грибы нужно посолить обильно и еще сверху посыпать щепоткой соли.



2 **Перемешивание грибов с солью.** Руками тщательно перемешайте грибы с солью, чтобы каждый гриб был покрыт ровным слоем. Накройте чашу фольгой или пленкой и поставьте в прохладное место или в холодильник. Чтобы грибы равномерно пропитались, перемешивайте их ежедневно в течение примерно девяти дней.



5 **Процеживание грибов.** Снимите кастрюлю с огня, выньте из нее горшок и освободите от фольги. Установите на чистую чашу сито и положите в него часть содержимого горшка. Деревянным пестиком прессуйте отваренные грибы, для того чтобы выдавить из них максимум жидкости. Затем грибы выбросьте. Обработайте таким же образом все содержимое горшка.



6 **Заправка уксусом.** Отмочите, промойте и очистите от костей соленые анчоусы (*стр. 44*). Добавьте мускатный «цвет», целиковые гвоздику и перечные зерна и порезанные имбирь и шалот. Определите объем грибной жидкости и перелейте ее в неокисляющую кастрюлю (*стр. 37*). Добавьте уксус из расчета 600 мл на каждые 1,25 литра грибного сока и смешайте с другими ингредиентами.



7 **Отваривание и процеживание.** Поставьте кастрюлю на средний огонь и нагрейте жидкость до кипения, затем кипятите на медленном огне, пока жидкость на загустеет наполовину. Снимите кастрюлю с огня. Сложите вчетверо кусок муслиновой ткани, смочите его водой и положите в металлическое сито, установив сито над широкой чашей. Процедите кетчуп через ткань (*фото вверху*), в результате вы получите темную, прозрачную жидкость.



3 **Укладывание грибов в глиняный горшок.** Когда грибы станут темно-коричневого цвета и достаточно мягкими, переложите их вместе с жидкостью в большой теплостойкий глиняный горшок (*на фото вверху*), который можно уместить внутри кастрюли. Плотно закройте горшок фольгой.



4 **Отваривание грибов.** Положите на дно глубокой кастрюли проволочную решетку или треножник. Поставьте на решетку горшок и налейте в кастрюлю теплой воды на один уровень с грибами, находящимися в горшке. Накройте кастрюлю крышкой (*фото наверху*). Нагрейте воду до слабого кипения и поддерживайте слабое кипение в течение трех часов. Добавляйте в кастрюлю кипяток для поддержания первоначального уровня воды.

8 **Бутилирование и стерилизация.** Половником через воронку налейте грибной кетчуп в прогретые бутылки, на фото бутылки емкостью 600 мл. Оставляйте незаполненное пространство в 2,5 см от края горлышка бутылки. Закройте бутылки пробками (*стр. 37*), стерилизуйте их в течение 15 минут в кипящей воде и запечатайте воском (*стр. 13*).



СОКИ И СИРОПЫ ИЗ ФРУКТОВ

Зрелые фрукты часто не подходят для бутилирования из-за их мягкости, но зато *могут предоставить много ароматного*, вкусного сока для приготовления восхитительных напитков, соусов и сиропов (*рецепты на стр. 93—94*).

Использование соковыжималки — электрической или механической — самый быстрый способ выжать из фруктов сок. Для получения сока из мягких плодов, *таких как смородина, клубника или* малина, подойдет и пестик. Сначала раздавите им в чаше плоды, а затем нагрейте их или, как описано в данной главе, поставьте на сутки или полсуток в прохладное место. Другой способ — выдерживание раздавленных плодов, позволяет соку вытекать естественным путем и сохраняет вкус свежего плода.

В процеженный сок (*пункт 3*) можно добавить специй или смешать его с другими соками и бутилировать. Для приготовления прозрачного сиропа добавьте немного сахара и вскипятите. Для густого сиропа потребуется больше сахара. И жидкий, и густой сиропы можно, разбавив водой, использовать для приготовления освежающих напитков; применять для глазирования десертных блюд и как жидкость для консервирования фруктов.



1 **Раздавливание малины.** Отберите свежие ягоды малины, устранив незрелые и порченые. Положите ягоды в широкую чашку и разомните их аккуратно пестиком (*фото вверху*) или ложкой. Накройте чашку и оставьте в прохладном месте или холодильнике с вечера до утра.



2 **Процеживание малины.** Положите кусок ткани на пустую чашку. Вылейте малину и ее сок на ткань.



3 **Выжимание сока.** Соберите концы ткани и скрутите вокруг малины узелок. Одной рукой держа свободные концы ткани, другой вращайте узелок чтобы выжать сок (*фото вверху*). Если вы хотите, этим соком можно наполнить бутылки. Не выбрасывайте кашицу, оставшуюся в узелке. Ее можно процедить и использовать для фруктового масла или сыра (*стр. 74*).



4 **Нагревание сока.** Перелейте сок в большую кастрюлю из неокисляющегося материала. Затем размешайте в нем сахар, используя 250 г на 600 мл сока для жидкого сиропа и до 500 г сахара на 600 мл сока для более густого сиропа. Нагрейте сироп на медленном огне до растворения сахара. Затем доведите смесь до кипения и снимите с огня. Появляющуюся пену снимайте металлической шумовкой (*фото вверху*).



5 **Булитирование сиропа.** Разлейте сироп в прогретые бутылки, на фото емкостью 600 мл. Оставляйте около 2,5 см свободного пространства. Каждую бутылку закупорьте пробкой, закрепленной ниткой, (*стр. 36*) или пробкой с зажимом (*стр. 12*). Стерилизуйте сироп в водяной бане (*стр. 33*) в течение двадцати минут при температуре 88°С. Затем выньте бутылки и дайте остыть. Обычные пробки залейте воском (*стр. 13*).

РЕЖИМ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ ДЛЯ СТЕРИЛИЗАЦИИ

Только продукты с высоким уровнем содержания кислоты можно надежно сохранять, стерилизовав их в водной бане. Это — большинство фруктов и ягод, помидоры и овощи приготавливаемые с применением кислоты, такие, как квашеная капуста и кетчупы. Таблица внизу содержит набор таких продуктов, указывая примерный уровень их кислотности; чем меньше цифра, тем выше уровень кислотности. Только продукты с уровнем кислотности ниже 4,5 способны уничтожить вредные бактерии при стерилизации в диапазоне температур от 74 до 100°С.

Для джемов и соусов не указан уровень кислотности: во всех случаях он ниже 4,5; но точное число зависит от входящих в их состав ингредиентов. Так как кислотность фруктов и помидоров зависит от сорта и зрелости, будет предусмотрительным добавлять в продукты с уровнем кислотности 4, например груши, кислоту: в каждую банку емкостью 600 мл добавьте две чайных ложки лимонного сока, а затем стерилизуйте.

Таблица предоставляет также информацию о температурном режиме стерилизации для каждого отдельного продукта и указывает время, необходимое для процессов горячего или холодного консервирования. Температура и время для консервирования продукта с сахарным песком те же самые, что и при консервировании в жидкости. Продукты, отвариваемые перед бутилированием, например квашеная капуста, всегда стерилизуются в горячем состоянии и поэтому время стерилизации дается только для горячего способа. Температура стерилизации — это температура, до которой должна быть нагрета вода в кастрюле и которая должна поддерживаться во время стерилизации. Отсчет времени стерилизации начинается с момента получения требуемой температуры. Если у вас нет термометра, производите стерилизацию, нагрев воду до кипения и прокипятив продукт указанное время.

Корректировка времени стерилизации. Время в таблице указано для продуктов, бутилированных в емкости объемом до 1 литра. Для емкостей большего объема добавьте 5 минут. На больших высотах вода закипает при более низких температурах, и это нужно особенно учитывать при отсутствии термометра. Делайте поправку на каждые 300 метров над уровнем моря, добавляя 1 минуту к времени стерилизации, когда оно меньше 20 минут, и 2 минуты, если оно больше 20 минут на таблице.

	Кислотность	Температура стерилизации (°С)	Время стерилизации (минут)	
			Холодный способ	Горячий способ
Яблоки целиковые	3	82	15	20
Половинки яблок	3	82	15	20
Яблоки дольками	3	74	10	2
Абрикосы целиковые	3	82	15	10
Половинки абрикосов	3	82	15	20
Ежевика	3	74	10	2
Черная смородина	3	74	10	2
Черника	3	74	10	2
Вишня	3	82	15	10
Клюква	2	74	10	2
Инжир	4	88	30	40
Крыжовник	2	74	10	2
Логанова ягода	2	74	10	2
Тутовая ягода	2	74	10	2
Гладкие персики целиковые	3	82	15	20
Половинки гладких персиков	3	82	15	20
Персики целиковые	3	82	15	20
Половинки персиков	3	82	15	20
Груши целиковые	4	88	50	60
Половинки груш	4	88	50	60
Ананасы дольками	3	82	15	20
Сливы целиковые	3	82	15	10
Половинки слив	3	82	15	20
Айва дольками	3	88	—	30
Малина	2	74	10	2
Красная смородина	2	74	10	2
Ревень дольками	2	74	10	2
Помидоры целиком	4	88	40	50
Половинки помидоров	4	88	40	50
Фруктовое масло	—	100	—	5
Фруктовые соки и сиропы	—	88	25	20
Джемы с низким содержанием сахара	—	100	—	5
Пектиновый концентрат	—	100	—	5
Соусы и кетчупы	—	100	—	20
Квашеная капуста	4	100	—	20



3

СОЛЕНИЕ, СУШЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ ПОД СЛОЕМ ЖИРА

Связь с традицией

Продукты, которые выделяют влагу для рассола
Придание соленой говядине дополнительных вкусовых качеств
Три способа удалить горечь из оливок
Сохранение аромата свежих трав
Сушеные колбасы в натуральных оболочках
Закупоривание вареного мяса слоем сала

Микроорганизмы нуждаются во влаге. Без нее они не могут развиваться и, следовательно, портить продукт. Техника консервирования, описанная в этой главе, направлена на достижение одной цели — лишить микроорганизмы влаги: *путем добавления соли, сушения продукта в проветриваемом помещении* или можно залить продукт слоем жира.

Соль вытягивает влагу из клеток продукта и, растворяясь в ней, делает эту влагу непригодной для микроорганизмов. Чтобы продукт просолился, соль должна проникать в него в достаточном количестве и равномерно. Продукты относительно тонкой и плоской формы, например, мелкая рыба, такая как анчоусы, хорошо консервируются методом сухой засолки. Такой продукт покрывают солью, иногда добавляют ароматизаторы или, как делают с мясом, кладут дополнительный консервант в виде селитры. Благодаря соли из соков продукта образуется рассол. Продукты большей массы и неправильной формы, такие, как целый говяжий язык (*стр. 50*), удобнее засаливать в готовом рассоле.

Вентиляционная сушка является самым простым и наиболее подходящим способом удалить из продукта влагу. На практике, однако, сушение оказывается более сложным процессом для всех продуктов, за исключением небольших по размерам имеющих относительно низкое содержание влаги, например, острый красный перец или пучки трав (*стр. 54*) быстро высыхают в обычных условиях на кухне и не подвергаются порче во время этого процесса. Более крупные и влагосодержащие продукты — большинство фруктов и овощей, при таких условиях прежде, чем высохнуть, испортятся. Высушить их можно в низкотемпературных печах или на жарком летнем солнце, но сушка в печи потребует нескольких дней и из-за этого может быть неудобной, а летнее солнце не бывает круглый год, и поэтому более предпочтительны другие способы консервирования. Мясные продукты, например колбасы, для равномерного просушивания требуют длительного пребывания в прохладной среде, но в тоже самое время колбаса приобретает деликатесную структуру и изысканный вкус.

Запечатывание слоем жира — это кратковременное консервирование мяса и морепродуктов. Жир предохраняет продукт от воздействия влаги и воздушных бактерий, но не влияет на влагу и микроорганизмы, присутствующие в продукте. Тем не менее, если продукт предварительно долго отваривать, большая часть влаги из него испарится и консервы будут сохраняться дольше. Французские «риллетты», смесь свинины и гусятины, варившихся продолжительное время, а затем размельченных, запечатанная свиным или гусиным салом, являются превосходным примером такого метода консервирования.

Сушеные колбасы, изготовленные из свинины и говядины (*стр. 56*), режут на кусочки для подачи на стол. При приготовлении этих колбас мясо сначала кратковременно просаливают, чтобы удалить лишнюю влагу, мелко рубят и приправляя солью, смесью трав и ромом, заключают в оболочку. Для сохранения формы колбасы обвязывают нитками и вешают для просушивания в прохладном, часто проветриваемом помещении на два месяца.

«РЫБКА-С-ПАЛЬЧИК» В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Анчоусы, мелкие серебристые родственники сельдей, вылавливаются только весной или в начале лета. Но приятный вкус этой мелкой рыбешки — ее размер редко превышает 12,5 см в длину — уже давно побудил поваров консервировать их в соли, чтобы употреблять в течение всего года (*фото справа; рецепт на стр. 98*).

Соленые анчоусы, повсеместно считающиеся скорее приправой, чем самостоятельным блюдом, используются в кухнях всех стран Европы в качестве закусок, салатов и гарниров. Их иногда употребляют для придания дополнительного вкуса мясу: анчоусами нашпиговывают кусок мяса перед жареньем, прошив ими мясо при помощи иглы.

Метод засолки, о котором идет речь в данной главе, практикуется с давних времен. Сначала рыбу освобождают от головы и внутренностей, затем просаливают в течение нескольких часов, для того чтобы вытянуть из нее сок. На следующем этапе анчоусы укладывают в банку или горшок слоями, пересыпая крупной солью. Для этого используют стеклянные или керамические емкости, не взаимодействующие с солью. Соль проникает в рыбу и, вытягивая из нее влагу, не позволяет развиваться в ней вредным микроорганизмам. Груз, помещенный на рыбу, способствует действию соли, выдавливая дополнительную жидкость. (*пункт 5*). Когда соки растворяют соль и образуется рассол, рыбий жир поднимается на поверхность. Во время консервирования этот жир приобретает прогорклый вкус, и поэтому перед закрыванием банки его следует удалить (*пункт 6*).

Также можно солить и другую целиковую мелкую рыбу: шпроты, сардины, кильку и др. Иногда консервируют и смесь из этих мелких рыб. На юге Франции готовят специфическое для этих мест блюдо, «писсалат». Смесь из мелкой рыбешки, так же как и анчоусы, оставляют под грузом в течение восьми дней. Затем рыбу процеживают, смешивают с небольшим количеством ее рассола и, приправив гвоздикой, закрывают на хранение.

Такие пюре — из анчоусов или смеси рыб (*рецепт на стр. 100*), играют важную роль как компонент кетчупа и многих других соусов. Очищенные от костей анчоусы, растолченные и смешанные со сливочным маслом (*в рамке на стр. 45; рецепт на стр. 166*), можно хранить в холодильнике и использовать в качестве гарнира к жареным бифштексам.



1 **Обработка рыбы.** Насыпьте на дно широкого блюда слой чистой крупной соли толщиной 3 мл. Возьмите рыбу, на фото анчоусы, и пальцами вспорите брюшко каждой рыбешки, затем удалите голову вместе с внутренностями (*фото вверху*). Позвоночник оставьте на месте, рыбка с ним лучше сохранит свою форму, и он будет легче удаляться после соления. Уложите разделанную рыбу в подготовленное блюдо одним слоем.



2 **Чередование слоев соли и анчоусов.** Посыпьте рыбу тонким слоем соли. Продолжайте чередовать слои рыбы и соли. Последний слой рыбы посыпьте слоем соли. Оставьте рыбу на 3—4 часа. Во время этой предварительной засолки рыба выделит часть сока.



5 **Установка груза на рыбу.** Установите внутри каждой банки груз. Не используйте металлические предметы, которые будут окисляться в рассоле. На фото вверху используется бутылка с водой. Банки с грузом оставьте в прохладном месте — температура от 4 до 15°С — на 5—6 дней. Соль за это время вытянет из рыбы большую часть ее жидкости, и таким образом будет образовываться рассол.



6 **Удаление рыбьего жира.** Снимите груз и ложкой удалите жир, образовавшийся на рассоле (*фото вверху*). Закройте банки (*стр. 12*) и храните в прохладном месте; использовать консервы лучше всего в течение года-двух. Перед употреблением отмочите рыбу в воде не менее 15 минут, чтобы удалить лишнюю соль; чем дольше рыба хранилась, тем дольше ее нужно отмачивать.



3 **Сушка рыбы.** На рабочую поверхность положите два слоя широкой бумажной салфетки. Уложите рыбу в один слой на салфетке. Сверху накройте рыбу другим куском бумажной салфетки, чтобы промокнуть с нее влагу.



4 **Укладывание анчоусов в банку.** Насыпьте в стерилизованную банку пятимиллиметровый слой крупной соли. На фото вверху банка имеет крышку с зажимом, снабженную для лучшей герметичности резиновым кольцом (*стр. 12*). Уложите слой анчоусов на соль, помещая каждую следующую рыбку хвостом к голове предыдущей. Уложите банку, чередуя слои рыбы и соли так, чтобы последним оказался слой соли. Оставьте свободное место на 1 см от верхнего края банки для устойчивости груза, который нужно будет поместить на рыбу.

ОСТРОЕ МАСЛО ИЗ АНЧОУСОВ



1 **Подготовка анчоусов.** Чтобы уменьшить соленость анчоусов, отмочите их в воде. Разломите рыбку вдоль пополам, а затем, начиная с хвоста, удалите позвоночник (*фото вверху*). Указанным способом очистите всю рыбу, кладя очищенную в чашу с чистой водой, а затем раскладывая на бумажную салфетку просохнуть.



2 **Смешивание анчоусов со сливочным маслом.** Рыбу необходимо положить в ступку и растолочь ее пестиком. Добавьте в ступку несоленое сливочное масло и растолчите пестиком анчоусы и масло так, чтобы смешавшиеся ингредиенты стали мягким тестом (*фото вверху*).



3 **Пропускание масла через сито.** Установив сито над чашей, порциями продавливайте масло через сито деревянной ложкой, затем соскребите масло с нижней части сита. Когда все масло будет продавлено и счищено с нижней части сита, накройте чашу и поставьте ее в холодильник: масло можно хранить несколько недель.

КВАШЕНАЯ КАПУСТА — ЭТО КАПУСТА, ПРОШЕДШАЯ ФЕРМЕНТАЦИЮ

Если свежую капусту нашинковать, присыпать солью и оставить на несколько недель, она изменится неузнаваемо. Соль вытягивает сок, жидкость бродит, и в результате — квашеная капуста, слегка вяжущий и приятно хрустящий продукт *(фото справа; рецепт на стр. 144)*.

Для квашения необходима большая емкость из глины или фарфора, потому что капустный рассол вступает в реакцию с металлом и вкус капусты портится. Микроорганизмы, присутствующие в капусте, вызывают медленное брожение, они превращают сахара в кислоту, при этом образуется пена и пузырьки газа. Для лучшей ферментации шинкованную капусту держат под гнетом, чтобы вся она находилась в рассоле: микроорганизмы не производят брожение в воздушной среде. А еще необходимо точно соблюсти пропорцию соли: слишком мало соли не вытянет достаточно жидкости из капусты, а слишком много — убьет микроорганизмы. Кладите 60 г соли на 2,5 кг капусты. Так как обычная столовая соль содержит примеси, которые могут обесцветить капусту и сделать мутным рассол, используйте только чистую соль, например морскую.

Время от времени во время квашения необходимо доливать в капусту рассол, чтобы она целиком находилась в жидкости. Приготовьте легкий рассол — полторы столовые ложки соли на литр воды — и перед добавлением в капусту охладите его.

Примерно через три недели соленая капуста перестанет выделять пену — это показатель того, что квашение закончено и квашеная капуста готова к употреблению. Оставленная в плотно закрытой емкости в прохладном месте, она может сохраняться в течение одного-двух месяцев. Если вы хотите сохранить квашеную капусту дольше, положите ее в банки и стерилизуйте банки в кипящей воде (стр. 33).

Несмотря на то что квашеная капуста, приготовленная в чистом виде, довольно вкусна, многие повара любят добавлять в нее перед квашением различные приправы. Ими могут быть тонкие ломтики кислых яблок или смесь специй: семена тмина, укроп и кардамон или зерна черного перца и ягоды можжевельника, как показано на фото в данной главе.



1 **Шинкование капусты.** Удалите с кочана верхние плотные листья. Разрежьте кочан пополам и удалите кочерыжку. Отрежьте и сохраните несколько широких листьев. Положив половинку кочана плоской стороной на доску, тонко нашинкуйте *(фото вверху)*. То же самое сделайте с оставшейся капустой.



2 **Соление шинкованной капусты.** Взвесьте капусту — в нашем случае ее 7 кг — и положите в широкую чашу или несколько чаш. Посыпьте капусту солью из расчета 60 г мелкой морской соли на 2,5 кг и перемешайте ее руками. Оставьте минут на 5, чтобы соль вытянула сок и размягчила капусту для более легкого укладывания в приготовленную для нее емкость.



6 **Удаление пены.** Через неделю снимите груз *(фото вверху слева)*, тарелку и ткань *(фото вверху в центре)*. Часть пены, появившейся в процессе квашения, будет удалена вместе с тканью. Оставшуюся пену удалите с рассола ложкой *(фото вверху справа)*. Следы пены на краях внутри горшка сотрите тканью.







3 **Подготовка емкости.** Используйте целиковые капустные листья, которые вы сохранили, для выкладывания дна широкого горшка. Горшок емкостью 10 литров вместит 7 кг шинкованной капусты.

4 **Наполнение горшка капустой.** Положите в горшок несколько горстей капусты и примните их пестиком. Продолжая укладывать капусту таким способом, вы можете после нескольких слоев добавлять по нескольку ягод можжевельника и зерен черного перца. Оставьте пустое пространство в 7,5 см от верхнего слоя капусты до верхнего края горшка. Затем вылейте в горшок сок капусты из чаши.

5 **Установка груза на капусту.** Накройте капусту чистой муслиновой тканью. Чтобы капуста была полностью в рассоле, положите на ткань перевернутую вверх дном тарелку, размером немного меньше внутреннего диаметра горшка. Уберите концы ткани в горшок, а на тарелку поставьте груз. Используйте неметаллический груз, на фото — банка, наполненная водой.







7 **Дальнейшее квашение капусты.** Накройте капусту чистой тканью (*фото вверху*), тарелкой и поставьте груз. Каждый день или через день удаляйте пену и накрывайте чистой тканью и тарелкой до окончания квашения. При комнатной температуре от 20 до 22°С на квашение уйдет 3—4 недели, при низкой температуре потребуется больше времени.

8 **Подготовка квашеной капусты к бутилированию.** По истечению указанного срока капуста готова к употреблению. Закрытая крышкой, пластиковой пленкой или фольгой, капуста будет храниться в прохладном месте (от 4 до 16°С) в течение 1—2 месяцев. Для того чтобы она сохранилась дольше, положите квашеную капусту в широкую кастрюлю (*фото вверху*) и нагревайте до кипения, постоянно помешивая.

9 **Бутилирование квашеной капусты.** Ложкой или черпаком накладывайте в прогретые банки капусту с рассолом (*фото вверху*), утрамбовывая капусту, чтобы вытеснить воздух. На фото вы видите 600-миллилитровые и литровые банки. Не забывайте оставлять 2,5 см свободного пространства. Проведите в кипящей воде процесс стерилизации (*стр. 33*) для банок 600 мл 15 минут, для литровых — 20 минут.

ГОВЯДИНА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ С СОЛЬЮ И СПЕЦИЯМИ

До изобретения холодильника соление было самым распространенным способом сохранения мяса. Показанная в данной главе сухая засолка является самым простым из способов соления. Соль изо дня в день втирается в мясо, пока не пропитает его все. Сухое соление лучше всего подходит для небольших кусков мяса: соль в такой кусок проникает быстро и успевает предотвратить порчу. Куски мяса толщиною более пяти сантиметров лучше засаливать в рассоле (*стр. 50*).

В наше время мясо обрабатывают сухой засолкой чаще для того, чтобы оно приобрело твердую текстуру и особый вкус, чем для того, чтобы обеспечить ему долгую сохранность. В данной главе объясняется приготовление мяса с карамелизованным сахаром и смесью специй, как дополнительными ингредиентами к соли и селитре (*рецепты на стр. 96—97*).

Главную роль играет соль. Она вытягивает из мяса сок и растворяется в нем. Мясо затем впитывает часть рассола, который останавливает рост бактерий и предохраняет мясо от порчи.

Селитра (нитрат калия или нитрат натрия) повышает бактерицидное действие соли. Селитра также химически воздействует на пигментацию мяса. Соль придает мясу серый цвет, а селитра — красный. Но избыток селитры может быть опасен для здоровья, и поэтому не следует употреблять больше нормы: около 10 г на 500 г соли и 5 кг мяса.

Сахар, если его втереть раньше других компонентов (*пункт 2*), помогает сохранить нежность мяса. Для этого подходит любой вид сахара: лучше карамелизованный сахар, мед и патока.

Приправы придадут обрабатываемому мясу особый вкус. Смесь специй, используемых в данной главе, включает мускатный «цвет», перец, гвоздику, плоды гвоздичного дерева и ягоды можжевельника; в дополнение можно назвать имбирь, кориандр и паприку.

Во время соления мясо должно оставаться при температуре достаточно низкой, чтобы предотвратить рост бактерий, но не настолько, чтобы не дать рассолу впитываться в него. Температура от 2 до 7°С идеальна. Соленая говядина должна пройти перед употреблением в пищу кулинарную обработку. На фото в рамке справа мясо, посыпав раскрошенным нутряным салом, что сделает его сочнее, закрывают в кастрюле крышкой и тушат.



1 **Прокалывание мяса.** Удалите с поверхности мяса — на фото кусок из лучшей части сосека говядины — жир и соединительную ткань. Для того чтобы смесь для сухой засолки легче проникала в мясо, *воспользуйтесь вязальной спицей или* шпажкой и проколите кусок мяса в нескольких местах насквозь со всех сторон.



2 **Натирание сахаром.** Положите мясо в глубокую неметаллическую чашу. Натрите его большим количеством сахара — на фото вверху карамелизованным сахаром — со всех сторон. Накройте чашу с мясом *полиэтиленовой пленкой и поставьте в хо*лодильник. Подержите мясо в холодильнике 2 дня; для равномерного впитывания сахара переворачивайте мясо 2 раза в день.

ТУШЕНИЕ И ВЫДЕРЖИВАНИЕ ПРИПРАВЛЕННОГО МЯСА ПОД ГНЕТОМ



1 ***Добавление раскрошенного нутряного* сала.** Положите соленое мясо в глубокую кастрюлю и добавьте немного холодной воды. Возьмите кусок говяжьего нутряного сала, удалите с него перепонки соединительной ткани и мелко накрошите. Чтобы мясо стало сочнее и вкуснее, посыпьте его толстым слоем раскрошенного нутряного сала (фото вверху).



2 ***Тушение мяса.*** *Для большей герме*тичности накройте кастрюлю фольгой и прижмите фольгу по краям кастрюли. Накройте кастрюлю крышкой (*фото вверху*) и поставьте ее в духовку, нагретую до 140°С, примерно на 5 часов, мясо за это время станет мягким и нежным.





3 **Засаливание мяса.** Положите специи, например, гвоздику, мускатный «цвет», ягоды гвоздичного дерева и можжевельника, в ступку (*фото вверху слева*) или пищевой процессор и размельчите. Тщательно отвесьте требуемое количество соли и селитры и перемешайте их. Выньте мясо из холодильника, снимите с чаши пленку и натрите смесями поверхность мяса (*фото вверху*). Вновь накройте чашу пленкой и поставьте ее в холодное место. Раз в день в течение от двух до четырех недель, в зависимости от того, насколько сильно вы хотите ароматизировать мясо, вынимайте мясо, натирайте его смесями и переворачивайте на другой бок.

4 **Окончание засаливания.** После окончания периода засолки выньте мясо из чаши. Чтобы удалить соль и специи с поверхности мяса, тщательно промойте его в холодной воде (*фото вверху*). Насухо оботрите поверхность мяса бумажной салфеткой.







3 **Мясо после тушения.** Мясо можно подать к столу в теплом виде, порезав дольками и полив соком из кастрюли. Но вкус и текстура мяса станут идеальными, когда оно остынет. Для этого оставьте мясо в кастрюле без крышки на 2 часа. Затем выньте его из кастрюли и положите его на тарелку. Соскребите с него сало и выкиньте в отходы. Кастрюлю накройте крышкой и поставьте в холодильник.

4 **Мясо под гнетом.** Оберните мясо, лежащее на тарелке, полиэтиленовой пленкой и накройте сверху перевернутой вверх дном тарелкой. Чтобы мясо можно было легче порезать дольками, его нужно уплотнить, поставив на верхнюю тарелку груз, на фото для этого использован кирпич. Оставьте мясо под гнетом в холодном месте на сутки.

5 **Нарезка и сервировка мяса.** Выньте мясо из-под груза и положите его на разделочную доску. Выньте кастрюлю с охлажденным соком из холодильника; снимите с поверхности затвердевший жир. Широким острым ножом нарежьте мясо тонкими ломтиками. Уложите ломтики мяса на тарелку и сервируйте их обезжиренным соком (*фото вверху*).

ПРЕИМУЩЕСТВА РАССОЛА

Мясо, обработанное методом сухой засолки (*стр. 48*), обычно получается жесткое и немного сухое. Мясо, которое солят в рассоле, растворе соли в воде, вине или пиве, приобретает иную текстуру, увлажняется и становится нежнее.

Крепкий рассол (*рецепт на стр. 107*), содержащий 200 г соли на литр воды (или другой жидкости), сохраняет мясо в течение нескольких месяцев, но мясо в нем будет становиться все более соленым, и потребуется длительное отмачивание в свежей воде, чтобы сделать его вкусным. Современные повара обрабатывают продукты в рассоле больше для кулинарного эффекта, чем для консервации, ведь даже слабый рассол надежно сохраняет мясо в течение нескольких недель.

Дополнительные ингредиенты те же самые, что и при сухой засолке: селитра, сахар и приправы. Селитра придает мясу красный цвет и сдерживает развитие бактерий. Ее следует добавлять в пропорции один к пятидесяти по отношению к соли. Сахар не дает мясу зачерстветь, травы и специи придают вкус.

Соляная смесь свободно впитывается мясом. Таким образом, рассол годен для крупных и неправильной формы кусков мяса. Рассол также удобен для соления нескольких кусков мяса вместе. Но для того, чтобы мясо не приобрело нежелательного вкуса, не следует класть в один рассол мясо разных животных,

Время соления зависит от веса и толщины мяса, а также от вкусового эффекта, который вы хотите получить. Язык, о котором идет речь в данной главе, просаливался 9 дней, время вполне достаточное для того, чтобы полностью пропитаться рассолом, но не настолько длительное, чтобы появилась необходимость отмачивать его перед кулинарной обработкой (*фото в рамке на стр. 51*).

До того как положить мясо в рассол, стоит кратковременно обработать его методом сухой засолки (*пункт 1*). На этом этапе из мяса будет удалена лишняя влага, которая могла бы разбавить рассол и тем самым замедлить процесс соления.

Для рассола с мясом используйте эмалированную керамическую или фарфоровую посуду: металл войдет в реакцию с солью. Тщательно промойте и прокипятите посуду перед началом засолки. Посуду с просаливающимся в рассоле мясом держите в прохладном месте, — температура 2—4°С выше ноля будет идеальной.



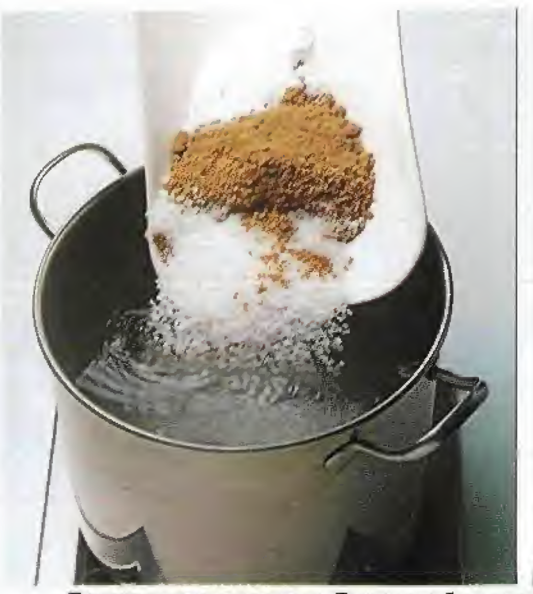
1 **Язык сухой засолки.** Очистите язык с помощью ножа. Удалите на корне языка хрящи и мелкие косточки. Промойте язык в холодной воде и просушите его бумажными салфетками. Чтобы соль свободней проникала в язык, проколите его насквозь в нескольких местах со всех сторон при помощи вязальной спицы или шпажки. Положите язык в мелкое блюдо и натрите его со всех сторон солью и селитрой. Накройте блюдо крышкой и поставьте в холодильник на сутки.



4 **Засолка языка.** Выньте язык из блюда. Насухо и чисто оботрите поверхность языка бумажными салфетками. Положите язык в горшок с рассолом. Чтобы язык находился полностью погруженным в рассол, поставьте на него чистый груз — на фото банка с водой. Накройте горшок чистой тканью и поставьте в прохладное место (2—10°С).



5 **Промывание языка.** Раз в несколько дней перемешивайте рассол для того, чтобы соль в нем распределилась равномерно. Держите язык в рассоле намеченный период времени, в данном случае — это 9 дней. Затем тщательно промойте язык в большой чаше с холодной водой (*фото вверху*).







2 **Приготовление рассола.** Поставьте большую кастрюлю с водой на сильный огонь. Добавьте соль, карамелизованный сахар и селитру (*фото вверху слева*). Нагрейте жидкость до кипения и положите приправы — здесь: лавровый лист, сушеный чабрец, ягоды можжевельника и зерна перца (*фото вверху справа*). Затем снимите кастрюлю с огня.

3 **Процеживание рассола.** Дайте рассолу полностью остыть, на это уйдет 4—5 часов. Промойте горшок для соления кипящей водой. Накройте дуршлаг куском влажной муслиновой ткани и установите его на горшке. Налейте рассол в горшок через дуршлаг (*фото вверху*). То, что задержит дуршлаг, выбросьте в отходы.

ОТВАРИВАНИЕ СОЛЕНОГО ЯЗЫКА







1 **Отваривание языка.** Поставьте большую кастрюлю с холодной водой на средний огонь и положите в нее язык; когда вода начнет закипать, удаляйте с нее пену (*фото вверху*). Накройте кастрюлю крышкой и продолжайте варить, постоянно снимая пену, в течение трех часов; за это время язык станет достаточно нежным и будет легко прокалываться вязальной иглой.

2 **Очистка языка от кожицы.** Снимите кастрюлю с огня и дайте ей остыть в течение двух часов. Затем выньте язык. Маленьким острым ножом разрежьте толстую кожицу на нижней части языка и снимите ее (*фото вверху*).

3 **Нарезание языка.** Срежьте с очищенного языка остатки жира и хрящей. Положите язык в закрытую посуду и поставьте ее на половину суток в холодильник; затем порежьте язык тонкими ломтиками и подавайте на стол (*фото вверху*).

КАК УДАЛИТЬ ГОРЕЧЬ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ ОЛИВОК

Оливки — это одна из самых древнейших сельскохозяйственных культур, и способы обработки и хранения этих плодов мало изменились в течение веков. Большей частью оливки обрабатываются для того, чтобы удалить из них горечь. Сохранение плодов считается делом простым: их помещают в банку или горшок, заливают рассолом, закрывают крышкой и ставят в темное прохладное место.

Чем оливки менее спелые, тем сильнее их горечь. Твердые, зеленые оливки бывают самые горькие. Для получения вкусных плодов, их отбивают деревянным молотком и отмачивают в воде в течение десяти дней (*фото справа; рецепт на стр. 162*). Вода проникает внутрь плодов и выводит из них горечь. Помещенные в рассол оливки сохраняют свои вкусовые качества в течение трех месяцев, затем они начинают их терять.

Более мягкие оливки следует погрузить в смесь древесной золы с водой дней на 10, а уже затем вымачивать в свежей воде (*см. в рамке внизу на стр. 53; рецепт на стр. 162*). Эти оливки не стоит отбивать, т.к. смесь с золой — довольно слабая форма щелока — смягчит их во время выщелачивания горечи. Золу берите из костра или камина, но помните, что она не должна иметь примесей угля, химикатов или краски. Последующее вымачивание удалит большую часть оставшейся горечи и устранит привкус щелока. Положенные в рассол оливки будут храниться до урожая следующего года.

Более зрелые оливки — зеленовато-черного или фиолетового цвета — собирают в ноябре-декабре. Для того чтобы дать доступ воде, проколите их приспособлением, сделанным из пробки с воткнутыми в нее булавками (*в рамке на стр. 53 вверху*). Отмачивайте их как рекомендовано в пунктах 1 и 2 (*фото вверху справа*), от золы они станут слишком мягкими. Употребите в пищу в течение трех месяцев.

Очень спелые, черные оливки, собранные в феврале сохраняются самым простым способом. Их нужно только уложить слоями, посыпав каждый слой солью, в плотно сплетенную корзину и дать подсохнуть. Через 6 дней смойте соль, она к этому времени уже вытянет имевшийся горьковатый привкус. Изысканный вкус этих оливок лучше всего сохранится, если их залить оливковым маслом. Употребите их в пищу в течение нескольких месяцев.



1 **Отбивание зеленых оливок.** Насыпьте оливки на поднос с загнутыми краями, чтобы плоды не укатывались с рабочей поверхности. Деревянным молотком нанесите легкий удар по каждому плоду (*фото вверху*), чтобы расщепить его кожицу. Отбитые оливки кладите в чашу с холодной водой. Затем накройте чашу и поставьте в холодильник или в прохладное место на сутки.



2 **Смена воды.** Процедите оливки через дуршлаг. Промойте чашу, в которой находились оливки, наполните ее чистой водой и вновь положите в нее оливки. Накройте чашу и опять оставьте оливки в прохладном месте на сутки. Повторяйте эту процедуру ежедневно в течение примерно девяти дней.



5 **Сервировка оливок.** Оливки будут готовы к употреблению в пищу через неделю; в рассоле они сохранятся в течение нескольких месяцев и станут вкуснее, если рассол приготовлен на травах. Используйте ложку с отверстиями — на фото традиционный деревянный половник — для накладывания оливок в блюдо. Выньте необходимое вам количество оливок, а затем закройте горшок крышкой.

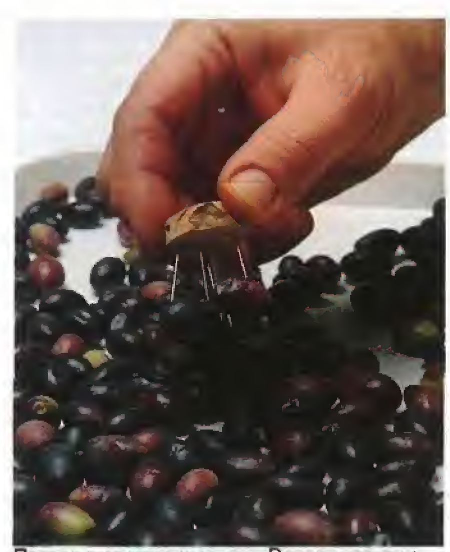


3 **Перекладывание оливок.** Поместите оливки в чистую емкость, например, глубокий керамический горшок, как показано на фото вверху. Горшок наполните на три четверти, чтобы осталось место для рассола.



4 **Заливание рассолом.** Приготовьте достаточное количество рассола для наполнения горшка, добавляя на литр воды от 80 до 100 г соли. По вкусу можно добавить травы — здесь: свежий лавровый лист, сушеный фенхель, кориандр, чабрец и апельсиновая кожура. Чтобы растворить соль, нагрейте рассол до кипения, затем охладите и процедите в горшок с оливками. Накройте горшок и поставьте в темное прохладное место.

ПРОКАЛЫВАНИЕ СПЕЛЫХ ОЛИВОК



Прокалывание оливок. Разрежьте винную пробку, чтобы получился диск толщиной 1 см. Воткните в него 4—5 булавок. Положите оливки на поднос и прокалывайте их булавками (*фото вверху*), затем солите, как сказано в пунктах 2—4 (*фото слева*).

ЗОЛА ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ ВКУСА



1 **Замачивание оливок.** Положите в широкий таз чистую древесную золу. Налейте воды, чтобы получилось жидкое «тесто», и руками перемешайте в нем оливки. Накройте таз и поставьте его в прохладное место. Выдержите оливки в смеси 10 дней, ежедневно их перемешивая.



2 **Проверка мягкости.** Через 10 дней проверьте оливки на мягкость. Если вам легко удается ногтем большого пальца продавить оливку до самой косточки, значит, оливки стали достаточно мягкими и можно приступать к следующей стадии их обработки. Если оливки окажутся довольно твердыми, оставьте их в смеси и проверьте на следующий день.



3 **Отмачивание оливок.** Положите оливки в чашу с чистой водой и промойте их, чтобы удалить золу. Переложите промытые оливки в другую чашу с чистой водой и затем, накрыв чашу крышкой, оставьте в ней оливки на 9 дней, меняя воду в чаше ежедневно. В дальнейшем сохраняйте оливки в прохладном месте в емкости с рассолом, накрыв крышкой (*пункты 2—4, фото вверху*).

СУШЕНЫЕ ПРИПРАВЫ

Самый простой и достойный способ консервировать травы и другие приправы — это повесить их в сухом тенистом месте. Так как для развития плесени нужна влага, сушение предохраняет от порчи и в то же время концентрирует в растении ценные масла и обеспечивает сохранение вкуса для будущего блюда. Длинные куски цитрусовых, например, лимонов, мандаринов, разных сортов апельсинов (*на фото справа*), придают особый вкус тушеным блюдам и супам, а также и десертным блюдам. Сушеный острый перец (*фото справа на стр. 55*) и другие вкусовые добавки, такие, как пряности, шалот и имбирный корень, можно использовать для улучшения вкусовых качеств мясных блюд, приправ и пикулей. Травы (*фото справа внизу*), сорванные и высушенные в самое подходящее для этого время, являются существенной добавкой для большинства вкусных блюд.

Не все травы годятся для сушки. Наиболее подходящие, превосходно сохраняющих свой естественный вкус, это чабрец, розмарин, майоран, сатурея, шалфей, дикий фенхель и душица. Сушеные эстрагон, базилик и мята тоже придают блюду приятный вкус, хотя он и отличается от вкуса этих трав в свежем виде. Кервель, петрушка и лук-скорода при сушке в основном теряют вкусовые качества и поэтому их лучше применять в свежем виде.

Травы можно собирать и сушить в течение всего периода их роста, но чабрец, майоран и душицу лучше собирать в пору их цветения, лишь только они зацветут: их цветы обладают даже большим вкусом и ароматом, чем стебли.

Независимо от того, что вы собираетесь сушить удобным местом может служить и ваша кухня, и сарай в саду. Когда травы или приправы станут сухими, уложите их в плотно закрывающиеся емкости — это предохранит травы от пыли и сохранит их аромат. Перед хранением сушеные травы можно размолоть и отделить от них толстые стебли.

Храните все вкусовые приправы в сухом месте и оберегайте от воздействия солнечных лучей, которые могут лишить их цвета и вкуса.

СУШЕНИЕ НА НИТКЕ ЦИТРУСОВОЙ КОЖУРЫ



1 **Срезание кожуры.** Отберите крупные, неиспорченные фрукты. Лучший вариант — фрукты, не обрабатывавшиеся химикатами. Промойте фрукты — на фото апельсины, — чтобы на них не оказалось грязи. Срежьте кожуру с каждого плода, медленно поворачивая его в руке и отделяя тонкий наружный слой кожуры маленьким острым ножом (*фото вверху*).



2 **Нанизывание кожуры на нитку.** Вденьте в большую иглу нитку и пропустите иглу с ниткой через каждый кусок кожуры (*фото вверху*). Расположите куски кожуры на нитке на расстоянии 2,5 см друг от друга для лучшей вентиляции.

СМЕСЬ АРОМАТОВ ТРАВ



1 **Связывание трав в пучки.** Свяжите нетугим пучком травы — на фото чабрец — для свободной циркуляции воздуха, обмотав их стебли рафией или обычной ниткой и стянув тугим узлом. Повесьте пучки трав сохнуть на две-три недели, к этому времени их листочки должны будут крошиться от прикосновения.



2 **Раскрошивание трав.** Потрите в ладонях пучки трав, держа их над подносом. Наденьте перчатки — это защитит руки от острых частей стеблей. Стебли не выкидывайте, их можно использовать для ароматизации уксуса (*стр.78*). По вкусу можно скомбинировать смесь из нескольких видов трав. На фото вверху взяты 3 части чабреца, две части душицы и майорана и одна часть сатуреи. Эта смесь может быть использована для разнообразных блюд.



3 **Сушка.** Развесьте нитку с кожурой на 3—4 дня, за это время кожура полностью станет сухой. Для хранения снимите кожуру с нитки и положите ее в плотно закрывающийся контейнер — на фото справа это банка, — так вы сохраните ее аромат в течение года и более.

3 **Перемалывание трав.** Для перемалывания трав используйте домашний электрический пищевой процессор. На перемалывание у вас уйдет минут 10. Пересыпьте молотые травы в большую чашку.

4 **Просеивание трав.** Чтобы удалить толстые деревянистые стебли, горстями кладите молотую траву в сито с мелкой сеткой, установленное на чашке. Придерживая сито одной рукой, другой растирайте травы по сетке сита; для защиты руки используйте перчатку (*фото вверху*). Непросеившиеся части трав выбросьте. После того как будет просеяна вся трава, пересыпьте ее в плотно закрывающиеся емкости и поставьте на хранение.

ПОДГОТОВКА ДЛЯ СУШКИ ОСТРОГО ПЕРЦА



1 **Продевание нитки через стручки.** Отберите твердые стручки острого перца — красного, зеленого или, как на фото вверху, смеси. Вденьте нитку в большую иглу и завяжите на одном ее конце узел. Пропустите иглу с ниткой через черенок каждого стручка, располагая стручки попеременно направо и налево. Сделайте петлю на конце нитки, чтобы перец можно было повесить (*фото вверху*).



2 **Сушка перца.** Дайте перцу повисеть по меньшей мере две недели, чтобы он стал сморщенным и сухим на вид. Перед использованием снимайте его прямо с нитки (*фото вверху*). Перец будет сохранять свой вкус в течение года-двух. После того как подержали в руках свежий или сушеный острый перец, вымойте руки: вещества, содержащиеся в перце, могут вызвать раздражение слизистой оболочки глаз и кожи.

ВЕКОВЫЕ СЕКРЕТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАС

Сушение на воздухе — традиционный способ сохранения колбас любых сортов. Метод не сложен и его можно применять в домашних условиях. Колбасы, представляющие из себя начинку соленой мясной смеси, помещенную в эластичную оболочку, подвешиваются в прохладном, темном, тщательно проветриваемом месте на несколько недель. Они медленно и равномерно сохнут. Температура должна быть между 10 и 15°С, выход из этих рамок приведет к неравномерному высыханию. Эти меры, обезвоживание и просаливание будут эффективны в предотвращении роста бактерий и колбаса приобретет несравнимый вкус.

В сухих колбасах возможны разнообразные мясные комбинации (*рецепты на стр. 102—103*). Какие бы разновидности мяса вы не использовали для приготовления колбасы, включайте в их состав сало — обычная пропорция: одна часть сала к двум-трем частям постного мяса — это сохранит сочность вашей колбасы. В зависимости от трав и специй колбасу можно приготовить мягкого вкуса и острой. В дополнение к прочим приправам можно использовать вино или спирт (*пункт 2, справа*). Самыми лучшими оболочками являются естественные — кишки коров, овец, свиней. Говяжьи кишки считаются самыми прочными и надежными в отношении разрывов, а это является важным фактором в приготовлении сухих колбас, так как мясо нужно плотно утрамбовывать, чтобы избежать появления пустот, которые будут способствовать развитию бактерий. Для сохранения формы длинных колбас их можно обвязать ниткой в форме сетки (*пункт 6*).

По мере высыхания на поверхности колбас образуется белая плесень. Она безвредна и указывает на то, что процесс идет нормально. Когда колбасы станут сухими и твердыми, недель через 6—8, в зависимости от их толщины, они готовы к употреблению в пищу; хранить их можно в висячем состоянии, они будут продолжать подсыхать и улучшать вкусовые качества в течение нескольких месяцев. Перед тем как нарезать колбасу, очистите от оболочки требующуюся вам порцию колбасы. Свежую колбасу режьте толще, со временем колбаса подсохнет и станет тверже, и тогда можно будет отрезать ломтики потоньше. Начатый батон колбасы можно опять подвесить на крючок, а надрезанный конец закрыть пленкой или фольгой.



1 **Подготовка мяса.** Натрите мясо — на фото вверху: говядина, свиная лопатка, брюшная часть свиной грудинки и свиное сало — крупной солью. Положите мясо на поднос, накройте пленкой и оставьте в прохладном месте на сутки. Затем сотрите соль бумажными салфетками и удалите мясные обрезки. Для получения неоднородной текстуры пропустите говядину через мясорубку, часть свинины порежьте мелко, а остальную свинину и сало порежьте крупно.



2 **Добавление в смесь приправ.** В маленькую банку положите мелконарезанный шалот, толченый чеснок, лавровый лист и сушеный чабрец, залейте все это ромом и оставьте пропитываться на 2 часа. В большую чашу положите мясо и сало и добавьте перец, мускатный орех, смесь трав и сахар, затем положите соль и селитру. На смесь процедите ароматизированный ром (*фото вверху*). Затем тщательно перемешайте ингредиенты руками.



6 **Сетка для длинных колбас.** Возьмите нитку в 5 раз длиннее колбасы. Привяжите середину нитки к одному из концов колбасы. Протяните оба конца нитки вдоль противоположных боков колбасы и завяжите их на другом конце колбасы (*фото вверху*). Верните концы нитки к начальной точке и вновь завяжите. Возьмите куски ниток покороче и пропустите их, завязывая, поперек колбасы на расстоянии 5 см друг от друга (*фото справа*).







3 **Промывка оболочки.** Положите просоленные оболочки — в данном случае коровьи кишки — в чашу с едва теплой водой и небольшим количеством уксуса отмокать на 30 минут. Следите за тем, чтобы кишки наполнились водой внутри. Вырежьте ножницами и удалите секции, имеющие дыры. Для колбас подойдут куски практически любой длины.

4 **Перевязывание оболочек.** Возьмите кусок нитки длиной примерно 30 см. Завяжите ее узлом на оболочке, отступив около 7,5 см от конца (*верхнее фото*). Загните короткий конец оболочки и завяжите нитку еще одним узлом (*фото вверху*). Концы нитки свяжите в петлю для крючка.

5 **Наполнение оболочек.** Наденьте оболочку открытым концом на тюбик или воронку. Положите в трубку колбасной начинки. Пестиком или рукояткой деревянной ложки протолкните начинку в оболочку и туго ее утрамбуйте. Оставьте незаполненное пространство в оболочке 7,5 см от конца. Перевяжите незаполненную секцию оболочки, как указано в пункте 4, стараясь при этом вытеснить изнутри воздух.



7 **Подвешивание колбас.** Подвесьте каждый батон колбасы отдельно на крюки в темном, прохладном, хорошо проветриваемом помещении. Дайте им повисеть по меньшей мере недель 6, пока они не станут сухими и твердыми на ощупь. Чтобы колбасы не приобрели грушевидной формы, поворачивайте их время от времени в течение первых недель. Уплотняйте сетку по мере усыхания колбас. Храните колбасу в висячем положении до употребления.

«РИЛЛЕТТЫ» — НЕЖНОЕ МЯСО ЗАПЕЧАТАННОЕ САЛОМ

Сало может перекрыть доступ воздуха к мясу и микроорганизмам, и если мясо предварительно долго отваривали и устранили влагу, которая необходима микроорганизмам для развития, «заслонка» из сала может сохранять мясо в идеальном состоянии до двух месяцев.

Этот способ консервирования больше всего подходит для таких разновидностей мяса, которые обладают по своей природе большим количеством своего собственного вкусного жира, в особенности это относится к гусятине, утятине и свинине. Если это мясо нагреть, то их жировые ткани выдадут обилие жидкого жира. *При продолжительном нагревании* мяса оно уварится или ужарится до мелких, мягких кусочков, перемешанных с густым слоем сала. Консервы с такими кусочками, известные во Франции под названием «риллетты» (*фото справа; рецепты на стр. 105—106*), составят превосходную закуску, если их намазать на тосты или хрустящие корочки хлеба. Риллетты можно приготовить и из постного мяса, такого как крольчатина, но в него следует добавить свиного сала.

В данной главе речь идет о риллеттах, приготовленных из смеси гусятины и свинины. Чтобы удалить из мяса большую часть влаги и растопить сало, его готовят на огне более восьми часов. За это время мясо становится очень мягким: гусятина буквально отходит от костей. После нагревания сало процеживают и сохраняют. Охлажденное мясо разминают; для того чтобы найти и удалить мелкие кости, лучше всего разминать мясо руками, для мяса без костей подойдет вилка.

Размятое мясо смешивают с некоторым количеством сохраненного сала и готовят тесто для риллеттов, которое укладывают в горшочки и заливают сверху оставшимся салом. Затем горшочки ставят в прохладное место.

Различное мясо, консервируемое таким способом, укладыванием в горшочки, готовится намного быстрее, чем риллетты. Крупные куски мяса, например, большие части гуся или говяжий язык (*рецепты на стр. 106—107*), готовят, пока мясо не станет мягким, а затем заливают растопленным салом. Для удаления влаги мясо перед отвариванием иногда солят, но даже эта предосторожность не удлиняет срок хранения консервов: их лучше всего употребить в пищу в течение нескольких недель после приготовления.



1 **Отваривание мяса.** В большую кастрюлю положите нарезанную кубиками постную и жирную свинину. Добавьте мелконарезанные лук и морковь, посолите и положите смесь сухих трав. Разрежьте гуся на мелкие куски и уложите их на другие компоненты сверху (*фото вверху*). Чтобы мясо не пригорело в кастрюле, до того как выделится достаточно сала, налейте в кастрюлю воды слоем 1 см. Накройте кастрюлю крышкой и поставьте на средний огонь. Когда вода закипит, убавьте огонь и готовьте мясо 8—10 часов, за это время вода должна будет выкипеть, а гусятина начнет сама отходить от костей.



5 **Нагревание мяса.** Переложите разобранное мясо в кастрюлю. Вылейте в кастрюлю сало из чаши и сало, собравшееся на подносе. Поставьте кастрюлю на медленный огонь и, постоянно перемешивая смесь деревянной ложкой, подержите минут 15, пока смесь будет прогреваться.



6 **Укладывание риллеттов в горшочки.** Стерилизуйте несколько горшочков (*стр. 11*). Наполните каждый горшочек мясной смесью, не доходя до верхнего края 1 см. Чтобы не образовалось воздушных раковин, смесь укладывайте в горшочки плотнее (*фото вверху*). Во время укладывания смеси в горшочки постоянно перемешивайте смесь, оставшуюся в кастрюле, чтобы сало распределялось равномерно.



2 **Процеживание мяса.** Снимите кастрюлю с огня. На большой чаше установите дуршлаг и вылейте в него содержимое кастрюли (*фото вверху*). Оставьте жидкое сало в чаше, а дуршлаг переставьте на широкий поднос, который не даст растечься салу из мяса, когда вы будете его перебирать.



3 **Распределение жидкого сала.** Перелейте половничком все чистое сало из чаши в отдельную кастрюльку (*фото вверху*). Отставьте ее в сторонку, это сало понадобится вам позже, когда вы будете заливать риллетты. Мутное сало с частичками мяса оставьте в чаше, его нужно будет смешать для приготовления теста для риллеттов.



4 **Перемешивание мяса.** Пальцами перебирая гусиное мясо, извлекайте из него кости и откладывайте их в сторону. Не отбрасывайте кожу, она придаст особый вкус и улучшит состав риллеттов. Перемешайте, разминая, гусятину и свинину вместе, превратив их в тестообразный состав (*фото вверху*), при этом удаляйте попадающиеся косточки.



7 **Заливание салом.** Налейте в каждый горшочек слой сала толщиной 1 см, дайте салу остыть. Накройте горшочки пленкой и вместе с оставшимся салом поставьте на ночь в холодильник. На следующий день растопите оставшееся сало и залейте им горшочки с верхом. Когда сало застынет, накройте горшочки (*стр.10*) и поставьте на хранение в холодный погреб или холодильник.



8 **Как подать к столу.** Риллетты можно хранить в течение двух месяцев. Подать к столу их можно в холодном виде, прямо из хранилища, или прогревшимися до комнатной температуры. Ложкой зачерпните порцию риллеттов вместе с предохранительным слоем сала прямо из горшочка. Так как защитный слой сала будет вскрыт, блюдо следует употребить в течение одной — двух недель. Риллеттты лучше всего подать к столу с тостами или хрустящими хлебцами.



4

САХАР

Надежный союзник

Приготовление пектинового бульона
Импровизированное сито из ткани
Способы проверки готовности джема
Комбинирование орехов со свежими и сушеными плодами
Два способа приготовления консервированного продукта из цитрусовых плодов

Широкий диапазон консервируемых продуктов: джемы, желе, мармелады, повидло, засахаренные фрукты, фруктовое масло и фруктовые сыры приготавливают путем обработки фруктов сахаром. Сахар может показаться довольно странным консервирующим веществом: при низкой концентрации в его растворах микроорганизмы процветают, но при высокой концентрации сахар оказывает обезвоживающий эффект, аналогичный соли, останавливающий развитие микроорганизмов. И когда естественная сладость плодов повышается при помощи дополнительной ощутимой порции сахара, то это приводит к полному уничтожению микроорганизмов. В результате консервы можно хранить год и более. Чтобы обеспечить надежную сохранность, большинство консервов приготавливают в пропорции 375 — 500 г сахара на 500 г плодов. Пропорции могут выходить за заказанные данные, все зависит от разновидности плодов и вашего вкуса.

Во многих случаях сахар не только предохраняет продукт от порчи, но и способствует его загустению. Основным сгущающим веществом является пектин, клейкая субстанция, выделяемая мякотью, кожурой и зернами большинства плодов во время их отваривания. Но только при наличии сахара и кислоты пектин может превратиться в желеобразное вещество. В том или ином объеме кислота присутствует во всех плодах; в плоды с низким содержанием кислоты она может быть добавлена в виде лимонного сока. В таблице на странице 62 показано, в каких плодах содержится достаточное количество кислоты и пектина, чтобы они могли загустеть без добавок, и в какие необходимо добавить тот или иной загуститель.

Способность пектина как загустителя, удвоенная сахаром и кислотой, проявляет себя нагляднее всего в желе из фруктов, твердых, полупрозрачных пастообразных продуктах, приготовленных из фруктового сока (*стр. 70*). Но и консервы из размятых фруктов, джемы и засахаренные плоды (*стр. 64 и 68*), нежные фруктовые масло и сыры (*стр. 74*) и повидло, приготовленное из цитрусовых плодов (*стр. 66*), тоже приобретают твердое состояние благодаря сбалансированному составу пектина, сахара и кислоты.

Но, тем не менее, не все консервы нуждаются в сгущении. В одной из разновидностей джемов фрукты просто отваривают в густом сахарном сиропе в течение непродолжительного времени. Когда фрукты отварены, сироп можно сгустить, чтобы получить необходимую для консервирования концентрацию сахара. Консервы из клубники, показанные на фото слева и на странице 72, являются тому примером: минимальное время отваривания придаст им более свежий вкус, чем большинству классических джемов.

Приготовленные консервы следует закрыть в емкости и хранить в сухом, темном и прохладном месте для поддержания их качества и вида.

Порция клубники, обваренной в сиропе, перемещается из кастрюли в дуршлаг, где с нее стечет жидкость. Насыщенный красный сироп необходимо сгустить, покипятив, прежде чем добавлять следующую порцию ягод. И наконец, в кастрюлю будут положены все ягоды для повторного отваривания, во время которого они впитают цвет и вкус сиропа.

ВЕЩЕСТВА ЗАГУСТИТЕЛИ: ПЕКТИН, КИСЛОТА И САХАРА

Загуститель, присутствующий в консервированных плодах, пектин, растворимая клейкообразная субстанция, выделяется из косточек, сердцевины и мякоти большинства плодов. Когда пектин нагревается вместе с сахаром и кислотой, находящейся в плодах, то степень густоты желе определяется сбалансированностью этих трех главных компонентов.

Чтобы фруктовые консервы сохранялись долгое время, на каждые 500 г плодов необходимо добавлять от 375 до 500 г сахара. Но уровень содержания пектина и кислоты различен в зависимости от плодов. Даже в плодах одного вида в зависимости от их зрелости будет различный уровень пектина и кислоты: незрелый плод содержит больше кислоты и пектина, чем зрелый. Консервы из фруктов, богатых содержанием пектина и кислоты: незрелых яблок, красной смородины и крыжовника, загустевают без дополнительных компонентов. А плоды с низким содержанием одного или обоих компонентов при консервировании требуют дополнительного вложения пектина или кислоты.

Кислотность плодов определяется на вкус. Пектин обладает свойством превращаться в комкообразную массу в веществах содержащих метиловый спирт, и поэтому его наличие можно проверить при помощи чайной ложки сока в отвареных плодах (*в рамке на стр. 63*).

Кислота может быть добавлена в виде лимонного сока. Сока из одного лимона, примерно две столовые ложки, вполне хватит на 600 мл фруктового сока или такого же объема фруктов с низким содержанием кислоты. Взамен можно использовать 150 мл красносмородинного или крыжовникового сока, но их вкус и цвет могут повлиять на вкус и цвет других плодов, из которых готовится продукт.

Есть три способа увеличить содержание пектина. Самый простой — это включение в состав консервируемой смеси некоторого количества плодов особенно богатых пектином. Или можно добавить пектин промышленного производства.

Можно и в домашних условиях приготовить пектиновый «бульон» — концентрированную жидкость из богатых пектином плодов (*фото справа; рецепт на стр. 166*). По грубому расчету 150 мл этого состава достаточно для сгущения литра с четвертью жидкости с низким содержанием пектина — фруктового сока или отваренных фруктов. Бледный цвет и ненавязчивый вкус яблок не скрасят естественные качества других плодов. Это относится и к айве; но «бульоны» из имеющих характерный вкус, богатых пектином плодов — крыжовника, красной смородины, черной смородины или лимонов — следует использовать только в том случае, если вы собираетесь дополнить их вкусом консервируемые продукты.

УРОВЕНЬ СОДЕРЖАНИЯ ПЕКТИНА И КИСЛОТЫ ВО ФРУКТАХ И ОВОЩАХ

	ПЕКТИН			КИСЛОТА		
	НИЗКИЙ	СРЕДНИЙ	ВЫСОКИЙ	ВЫСОКИЙ	СРЕДНИЙ	НИЗКИЙ
Яблоки			•		•	
Абрикосы		•			•	
Ежевика		•			•	
Черная смородина			•	•		
Черника		•			•	
Вишня	•				•	
Каштаны	•					•
Клюква			•		•	
Чернослив			•	•		
Бузина	•					•
Инжир	•					•
Крыжовник			•	•		
Грейпфрут			•	•		
Виноград		•			•	
Слива-венгерка		•		•		
Киви	•					•
Лимоны			•	•		
Лайм			•	•		
Логанова ягода		•			•	

	ПЕКТИН			КИСЛОТА		
	НИЗКИЙ	СРЕДНИЙ	ВЫСОКИЙ	ВЫСОКИЙ	СРЕДНИЙ	НИЗКИЙ
Манго	•					•
Мушмула германская		•				•
Дыни	•					•
Тутовая ягода		•			•	
Нектарины	•					•
Апельсины			•		•	
Страстоцвет	•					•
Персики	•					•
Груши	•					•
Ананасы	•				•	
Сливы			•	•		
Тыква	•					•
Айва			•			•
Малина		•			•	
Красная смородина			•	•		
Ревень	•			•		
Земляника	•					•
Мандарины		•			•	
Помидоры	•				•	

Как пользоваться таблицей. Уровень содержания пектина указывается первым: низкий, средний, высокий; затем указывается уровень содержания кислоты: высокий, средний, низкий. Продукты с высоким уровнем пектина легко загустевают после отваривания с сахаром.

Плоды со средним или низким уровнем пектина часто бедны кислотой: чтобы консервы загустели, необходимо добавить кислоты, обычно в виде лимонного сока, и пектина или приготовить консервы, комбинируя высоко- и низкосодержащие пектин плоды.

ЗАГУСТИТЕЛИ ИЗ ЯБЛОК



1 **Отваривание плодов.** Положите нарезанные дольками яблоки в большую кастрюлю. Налейте по уровню яблок воды, накройте крышкой и доведите до кипения. Кипятите минут 20, пока яблоки не станут мягкими.



2 **Устройство импровизированного сита.** Прокипятите большой кусок муслиновой ткани и сложите его в шесть слоев. Прикрепив ткань к ножкам перевернутого стула (*фото вверху*), подготовьте ее для процеживания.



3 **Процеживание.** Поставьте под ткань большую чашу. Вылейте на ткань содержимое кастрюли. Дайте постоять в течение ночи, чтобы стек весь сок.



4 **Сгущение сока.** Перелейте процеженный сок в пустую кастрюлю. Нагрейте жидкость до кипения и кипятите до тех пор, пока она не сгустится на половину от первоначального объема.



5 **Процеживание.** Проверьте жидкость на наличие пектина (*в рамке справа*), если необходимо, продолжайте сгущать и тестировать. Готовую жидкость процедите через двойной слой муслиновой ткани, положенной на сито.



6 **Бутилирование.** Наполните полученным «бульоном» маленькие консервные банки (*фото вверху*). Закройте банки и стерилизуйте их в течение пяти минут (*стр. 33*) или заморозьте.

ТЕСТ НА НАЛИЧИЕ ПЕКТИНА



1 **Смешивание сока и спирта.** Налейте чайную ложку сока — в данном случае это яблочный сок — в небольшую чашу и дайте остыть. Добавьте две столовые ложки метилового спирта (*фото вверху*). Помешайте смесь в течение одной-двух минут.



2 **Определение уровня концентрации пектина.** Сок с высокой концентрацией пектина создаст большой объем комкообразной массы (*фото вверху*); со средним уровнем содержания пектина — два-три небольших сгустка комков; бедный пектином — несколько мелких комочков. При необходимости сгустите сок (*пункт 4, слева*). Содержимое чаши после проверки вылейте, а чашу тщательно промойте: метиловый спирт ядовит.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ОБЫЧНЫЙ СЛИВОВЫЙ ДЖЕМ

Джем можно приготовить практически из любых плодов (*рецепты на стр. 115—126*). Способ легче трудно представить: плоды варятся на медленном огне до мягкого состояния, затем добавляется сахар и смесь кипятится, пока не начнется процесс сгущения. Предварительное отваривание на медленном огне смягчает плоды и постепенно извлекает из них пектин (*стр. 63*). Быстрое кипячение вызывает сгущение пектина и сахара.

В данной главе показано, как готовить джем из слив, плодов, с высоким процентным содержанием и кислоты, и пектина, необходимым для получения студенистой массы (*таблица на стр. 62*). Если вы будете использовать плоды, нуждающиеся в дополнительном количестве кислоты и пектина, то их нужно добавлять раздельно и на разных этапах приготовления джема. Кислота, обычно в виде лимонного сока, добавляется на начальном этапе отваривания; она помогает извлечь из плодов содержащийся в них пектин. Затем, когда плоды разварены и сок проверен на наличие пектина, при необходимости добавляется пектиновый «бульон» (*стр. 63*).

На второй стадии приготовления блюда, после добавления сахара, время — решающий фактор. Если смесь кипятить недостаточно, джем получится жидкий. Если кипятить слишком долго, сахар карамелизуется и джем будет густой и очень темный.

Чтобы определить готовность джема, можно воспользоваться любым из трех способов, все они очень простые. Один из способов — с помощью ложки: наклоняете на бок ложку с небольшим количеством горячего джема; если джем собирается в две капли на боку ложки одновременно и они падают целиком (*пункт 3, стр. 65*), джем готов и, когда остынет, загустеет. Два других способа показаны в рамке справа. Один, напоминающий тест с ложкой, производится с охлажденным блюдцем. Для другого нужен термометр, выдерживающий высокие температуры. Если джем имеет температуру 105°С, то, значит, при достаточном количестве кислоты и пектина он загустеет.

Когда джем начинает загустевать, его можно укладывать в банки и запечатывать (*стр.10*). Только предварительно нужно снять пену, иначе джем потеряет вид.



1 **Подготовка плодов.** Разрежьте сливы пополам и выньте косточки. Расколите щипцами около четверти косточек и достаньте зерна. Положите сливы в кастрюлю и добавьте немного воды, чтобы избежать пригорания. Положите в кастрюлю зерна, нагрейте до кипения и покипятите на медленном огне минут 45, чтобы слива стала мягкой. Проверьте на наличие пектина и при недостаточном содержании добавьте пектинового «бульона» (*стр. 63*).



2 **Вложение сахара.** Отвесьте требуемое количество сахарного песка, в нашем случае используется равное количество сахара и фруктов. Деревянной ложкой перемешайте сахар с фруктами до полного растворения. Прибавьте огня и доведите смесь до кипения, время от времени перемешивая ее деревянной ложкой. Когда джем закипит, он покроется пеной.

ПРОВЕРКА ДЖЕМА НА ГОТОВНОСТЬ



Тест на тарелке. Налейте немного кипящего джема на охлажденную тарелку и дайте джему остыть. Джем готов, если на нем образуется твердая пленка, которая морщится от нажатия пальцем. Если джем, налитый в тарелку, остается жидким, продолжайте кипячение и повторите тест через несколько минут.



Температурный тест. Нагрейте высокотемпературный термометр в емкости с горячей водой, чтобы он не треснул в горячем джеме. Затем поместите термометр в джем. Если у термометра есть скоба, прикрепите его внутри кастрюли. Варите джем, пока отметка на термометре не укажет 105°С.





3 **Проверка на готовность.** Когда смесь слегка загустеет, минут через 15 после начала кипения, проверьте джем на готовность. Погрузите ложку в джем, затем выньте ее и держите ковшиком в горизонтальном положении в течение нескольких секунд, чтобы джем слегка остыл. Затем поверните ложку боком вниз и дайте джему стекать в кастрюлю. Если джем собирается двумя каплями на боку ложки (*фото вверху справа*), которые сливаются и затем капают, он готов. Если джем еще слишком жидкий, продолжайте кипячение, часто повторяя тест.

4 **Удаление с джема пены.** Когда джем будет готов, снимите кастрюлю с огня. Снимите пену с поверхности джема металлической ложкой, ее более тонкие края облегчат вашу работу. Дайте джему остыть в течение десяти минут, затем, для того чтобы фрукты распределились равномерно, перемешайте джем.



5 **Наполнение банок.** Вставьте воронку в теплую стерилизованную банку. Используйте специальную воронку, с широким и коротким горлышком, которая облегчит вам задачу наполнения банок. Наполните банку, оставляя свободным пространство в 1 см от верха банки. Так же разложите джем в другие банки. Закройте банки крышками (*стр. 10—11*).

БЕЗОТХОДНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АПЕЛЬСИНОВ

Консервированные цитрусовые плоды имеют в своем составе все части плодов. Кожура, сок и мякоть составляют основу и вкус блюда, а косточки и перепонки дают основную часть пектина, необходимого для загустения (*стр. 62*).

Большая часть цитрусового варенья готовится из содержащих много кислоты севильских сортов апельсинов. Они служат базой для различных видов цитрусового варенья: кисло-сладкого, содержащего мелкие кусочки твердой кожи (*фото справа; рецепт на стр. 130*) и имеющее мягкий вкус, с прожилками из кожуры (*фото справа внизу; рецепт на стр. 130*).

Любые цитрусовые плоды требуют предварительной обработки для смягчения их кожуры перед вложением сахара и кипячением смеси до готовности (*стр. 64*). Чтобы приготовить «цитрусовое варенье комочками с горчинкой», о котором идет речь в данной главе, целиковые апельсины и лимон предварительно отваривают в течение одного часа в небольшом количестве воды. Затем плоды разрезают на мелкие кусочки, а косточки завязывают в узелок из муслиновой ткани. И наконец, плоды и косточки отваривают в сахарном сиропе, приготовленном из жидкости, оставшейся после предварительного отваривания плодов: на 500 г плодов берут 600 мл воды и 500 г сахара.

Нежное цитрусовое варенье требует большего времени для приготовления. Апельсины и лимоны режут тонкими ломтиками, замачивают на ночь и затем в течение двух часов отваривают в той же воде вместе с косточками. Затем добавляют сахар и окончательно отваривают. Отмачивание и отваривание делают кожуру очень мягкой, а большое количество воды значительно снижает горечь плодов. Так как пропорция воды возрастает вдвое по сравнению с вышеописанным способом, то и сахар должен быть увеличен в количественном отношении вдвое, иначе варенье не загустеет.

Существует много разновидностей цитрусового варенья (*рецепты на стр. 129—132*). Можно комбинировать между цитрусовыми плодами различных видов или добавлять к ним нецитрусовые плоды, например, яблоки или ананасы. Можно варьировать вкус варенья, добавляя в него виски, ликеры или специи. И, отварив процеженный сок цитрусовых с сахаром, затем смешав его с мелкорубленной, отваренной кожурой, можно приготовить полупрозрачный мармелад.

ЦИТРУСОВОЕ ВАРЕНЬЕ КОМОЧКАМИ С ГОРЧИНКОЙ



1 **Отваривание плодов.** Промойте и взвесьте фрукты, в данном случае речь пойдет о севильских апельсинах и лимоне. Положите фрукты в большую широкую кастрюлю из нержавеющей стали, медную или, как на фото, эмалированную. Налейте воды — на 500 г плодов 600 мл — и доведите до кипения, накройте крышкой и кипятите около часа, пока плоды не станут настолько мягкими, что их можно будет проколоть шпажкой.



2 **Процеживание плодов.** Поставьте на широкую чашу дуршлаг. Перелейте жидкость с плодами в дуршлаг, дайте стечь жидкости в чашу и отставьте чашу в сторону.

НЕЖНОЕ ВАРЕНЬЕ С МЯГКОЙ КОЖУРОЙ



1 **Отмачивание плодов.** Вымойте апельсины — в нашем примере севильские — и несколько лимонов. Тонко их порежьте. Удалите косточки и положите их в маленькую чашку, залейте водой. Положите нарезанные тонкими ломтиками плоды в большую чашу и залейте водой из расчета 1,25 л воды на 500 г фруктов. Накройте обе чашки полиэтиленовой пленкой и оставьте на ночь в прохладном месте.



2 **Отваривание плодов.** Перелейте воду с плодами в большую кастрюлю. Процедите содержимое чашки с зернами в кастрюлю через сито. Зерна завяжите в узелок из муслиновой ткани (*стр. 9*) и положите его в кастрюлю. На среднем огне доведите содержимое кастрюли до кипения и варите в течение двух часов, пока мякоть плодов не посветлеет и кожура не станет мягкой.



3 **Разделка фруктов.** Разрежьте плод на 4 части. Кончиком ножа извлеките косточки и отложите их в сторонке. Разрежьте четвертушки плода равными дольками, в данном случае крупными (*фото вверху*), чтобы приготовить варенье комочками. Косточки завяжите в узелок из муслиновой ткани (*стр.9*).



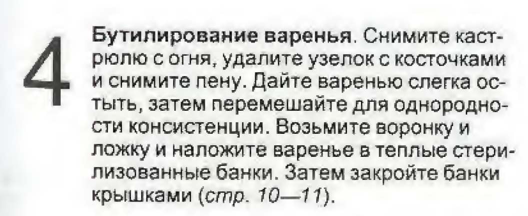
4 **Отваривание с сахаром.** Перелейте жидкость из чаши в кастрюлю и положите сахар из расчета 500 г сахара на 500 г плодов. На медленном огне размешайте сахар до полного растворения, затем прокипятите сироп в течение пяти минут. Образовавшуюся пену удаляйте металлической ложкой. Затем положите в сироп нарезанные фрукты и перемешайте. Добавьте узелок с косточками.



5 **Наполнение банок.** Продолжайте отваривание варенья до готовности (*стр. 64*), минут 30. Время от времени перемешивайте, чтобы избежать пригорания. Затем снимите кастрюлю с огня, удалите узелок с косточками и снимите пену. Дайте варенью слегка остыть, затем перемешайте его, чтобы равномерно распределить комочки. При помощи половника и воронки наполните теплые стерилизованные банки и закройте их крышками (*стр. 10—11*).



3 **Добавление сахара.** Добавьте сахар из расчета 1 кг на 500 г плодов. Перемешайте смесь до полного растворения сахара. Добавьте огонь и кипятите на сильном огне, временами помешивая, чтобы избежать пригорания. Примерно через 30 минут проведите тест на готовность (*стр. 64*).



4 **Бутилирование варенья.** Снимите кастрюлю с огня, удалите узелок с косточками и снимите пену. Дайте варенью слегка остыть, затем перемешайте для однородности консистенции. Возьмите воронку и ложку и наложите варенье в теплые стерилизованные банки. Затем закройте банки крышками (*стр. 10—11*).



ВСЕВОЗМОЖНЫЕ КОМБИНАЦИИ ПЛОДОВ И СПЕЦИЙ

Сочетая вкус свежих плодов с орехами, специями, сушеными плодами, ликерами и другими спиртными напитками можно приготовить целый ряд необычных джемов. В данной главе, например, дается описание приготовления джема из трех видов цитрусовых плодов — грейпфрутов, лимонов и апельсинов — и груш, изюма и орехов пекан (*рецепт на стр. 123*). Еще одна интересная комбинация — это сливы, грецкие орехи и ром (*рецепт на стр. 117*). Подобные джемы имеют несколько назначений: их можно намазывать на тосты, как и другие джемы, или подавать на десерт. Многие из них настолько острые и пряные, что их можно использовать в качестве соуса к жареному мясу и диче.

Комбинированные джемы можно готовить с загустеванием и без него, в зависимости от их назначения или просто от вашего вкуса. Комбинированный джем загустеет, если его приготовить из плодов с большим содержанием пектина или из комбинации плодов с большим и низким содержанием пектина и если будет достаточно сахара и кислоты (*таблица на стр. 62*). Если вам нужен незагустевающий джем, например как соус к мясу, возможна комбинация любых плодов.

В нашем примере приготовления загустевающего комбинированного джема пропущенные через мясорубку груши и цитрусовые плоды сначала смешиваются с сахаром и отстаиваются в течение ночи. На следующий день смесь варится до готовности, пока она не станет плотной, *темной и способной загустеть*.

Если одним из компонентов будут сухие плоды, такие как курага, финики и изюм, что и имеет место в нашем примере, добавляйте их в смесь уже наполовину готового джема. Они слегка размякнут и увеличатся в размере, но их естественная текстура останется неизменной. Орехам не требуется отваривание, и их добавляют на последней минуте. Так как орехи и изюм тяжелее пропущенных через мясорубку плодов, они будут опускаться на дно кастрюли. Когда отваривание будет закончено, дайте смеси слегка остыть и загустеть, затем перемешайте, для того чтобы ингредиенты расположились равномерно, и накладывайте в банки.



1 **Подготовка плодов.** Острым ножом нарежьте грейпфруты, апельсины и лимоны на деревянной разделочной доске тонкими ломтиками; удалите зерна. Возьмите твердые груши, разрежьте каждую на 4 части, очистите от кожуры и вырежьте сердцевину.



2 **Пропускание плодов через мясорубку.** Установите в мясорубке ножи для получения грубого фарша и закрепите мясорубку на краю рабочей поверхности стола. Для собирания плодов и соков под мясорубку поставьте поднос. Заполните мясорубку плодами и, накрыв воронку одной рукой, чтобы плоды не вываливались, пропускайте их через мясорубку.



5 **Внесение изюма и орехов.** Отберите неиспорченные сушеные плоды, в нашем примере изюм без косточек, и засыпьте их в кипящую смесь (*фото наверху слева*). Продолжайте отваривание еще 45 минут, пока смесь не станет очень густой. Затем добавьте очищенные от скорлупы орехи, на фото вверху справа — пеканы, и готовьте еще примерно одну минуту.



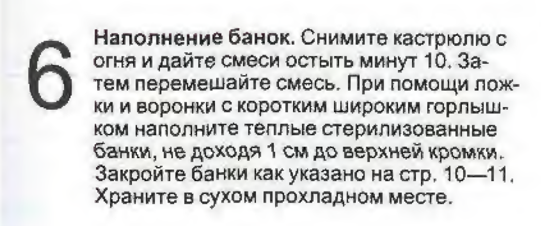
3

Добавление сахара. Переложите содержимое подноса в широкую чашу. Добавьте сахар — соотношение сахара и плодов сделайте один к одному — и перемешайте его с плодами металлической ложкой (*фото вверху*). Накройте чашу пленкой и оставьте смесь постоять ночь, для того чтобы, растворяясь, сахар вытягивал из плодов соки.



4

Отваривание плодов. Перелейте содержимое чаши в кастрюлю, на фото медный таз. Поставьте кастрюлю на средний огонь и доведите до кипения. Затем убавьте огонь и кипятите минут 45, пока джем не начнет загустевать. Периодически перемешивайте смесь деревянной ложкой, чтобы она не пригорела к дну кастрюли.



6

Наполнение банок. Снимите кастрюлю с огня и дайте смеси остыть минут 10. Затем перемешайте смесь. При помощи ложки и воронки с коротким широким горлышком наполните теплые стерилизованные банки, не доходя 1 см до верхней кромки. Закройте банки как указано на стр. 10—11. Храните в сухом прохладном месте.



ФРУКТОВЫЙ СОК ДЛЯ ПРОЗРАЧНОГО ЖЕЛЕ

Плоды, такие как красная смородина, ежевика, крыжовник и айва, обладают качествами, необходимыми для приготовления вкусного желе: обилием сока, высоким уровнем содержания пектина и кислоты и стойким вкусом (*рецепты на стр. 109—114*). Фруктовые желе очень вкусны намазанными на хлеб. Их применяют в гарнирах к мясным блюдам: многие повара добавляют желе из красных плодов в соусы для дичи.

Желе готовят так же, как джемы и цитрусовое варенье (*стр. 64—69*), для загустения нужны те же пропорции массы плодов и сахара, тот же уровень содержания пектина и кислоты. Отличительной чертой в приготовлении желе является извлечение сока и тщательное процеживание, чтобы желе получилось прозрачным.

Так как используется только сок, из сырого продукта получается меньшее количество готового, чем при приготовлении джема. Оставшаяся мякоть продукта может быть использована для приготовления фруктового масла и сыра (*стр. 74*). Извлечение сока путем нагревания плодов с небольшим количеством воды используется в большинстве случаев, но время отваривания и количество воды различны. Мягкие плоды быстро выделяют сок и не нуждаются в дополнительной жидкости или нуждаются в небольшом ее количестве. Твердые плоды варятся дольше и в большем количестве воды.

Когда плоды отварены до мягкого состояния, их процеживают через ткань (*стр. 63*) в течение ночи. Выжимать содержимое ткани нельзя: вы можете продавить через ткань часть мякоти и желе станет мутным. Затем в сок кладут сахар, кипятят до готовности и хранят в банках.

Желе, приготовленные из более мягких, чем красная смородина, плодов редко используются как самостоятельные блюда, чаще они служат основой для множества желе. Предпочтение в таких блюдах отдается яблочному соку: его тусклый цвет и слабый вкус дают возможность проявить себя травам. В данной главе речь идет о желе из яблочного сока с шалфеем, но не менее вкусные желе можно приготовить с добавлением других видов свежих трав, особенно мяты, эстрагона, чабреца или розмарина. Способ приготовления одинаков — сок кипятится с узелком из муслиновой ткани, в котором содержится трава.





1 **Извлечение сока.** Переберите красную смородину, отбрасывая крупные стебли. Промойте ягоды в холодной воде, положите их в кастрюлю и залейте небольшим количеством воды (*фото вверху слева*): на 500 г ягод 2 столовые ложки воды. Поставьте кастрюлю на средний огонь и доведите до кипения. Убавьте огонь и продолжайте варить ягоды, помешивая и раздавливая их деревянной ложкой, чтобы получить из них мягкую массу, отдавшую сок (*фото вверху справа*) еще минут 10.

АРОМАТИЗАЦИЯ ТРАВАМИ



1 **Отваривание с травами.** Процедите отваренные яблоки через шестислойную ткань. Измерьте обьем сока, перелейте в кастрюлю и поставьте кастрюлю на медленный огонь. Добавьте сахар (*пункт 5, см. выше*). Завяжите траву, в нашем примере шалфей, в узелок из муслиновой ткани (*стр. 9*) и положите его в кастрюлю. Перемешайте, чтобы растворить сахар.



2 **Конечный этап приготовления желе.** Вскипятите смесь и проверьте ее на готовность через десять минут кипения (*стр. 64*). Когда желе будет готово, выньте травы и разлейте его в теплые стерилизованные банки. Украсьте содержимое каждой банки листиком шалфея.





2 **Процеживание сока.** Закрепите ткань на ножках стула (*стр. 63*) и поставьте под нее большую чашу. Перелейте содержимое кастрюли на ткань (*фото вверху*) и оставьте на ночь, чтобы сок смог стечь в чашу.

3 **Добавление сахара.** Измерьте объем сока в чаше и перелейте его в кастрюлю (*фото на вставке слева*). Отвесьте сахар и добавьте в кастрюлю. Сахар берите из расчета 500 г на пол-литра сока. Поставьте кастрюлю на тихий огонь и размешайте деревянной ложкой содержимое до полного растворения сахара.





4 **Отваривание смеси.** Прибавьте огня и прокипятите содержимое кастрюли на сильном огне в течение трех минут не перемешивая (*фото вверху слева*), затем проверьте на готовность (*стр. 64*). Когда желе готово, снимите кастрюлю с огня и металлической ложкой удалите с поверхности пенку (*фото вверху справа*). Проделайте это быстро, пока желе не начало загустевать.

5 **Наполнение и закрывание банок.** Возьмите воронку и ложку и разлейте желе в теплые стерилизованные банки. Оставляйте в банках незаполненное пространство в 1 см от верхнего края. Оботрите горловину каждой банки чистой, хорошо впитывающей тканью. Залейте горловину банок растопленным воском (*стр. 11*) или, как показано на фото, прижмите кружок из вощеной бумаги к поверхности горячего желе и закройте банки целлофановой пленкой (*стр. 10*). Прижмите целлофановую пленку резиновым кольцом (*фото вверху*) и поставьте банки на хранение в темное прохладное место.

ОСОБЫЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗЕМЛЯНИЧНОГО ДЖЕМА

В приготовлении джемов длительное отваривание необходимо для загустения. Однако чем дольше плоды варить, тем меньше они сохраняют цвет, вкус и строение. По этой причине плоды, приготовленные без загустения (а использовать их можно так же, как и другие желе и джемы), сохраняют больше естественного вкуса.

Для получения такого результата плоды чаще всего просто варят в сахарном сиропе до тех пор, пока они не станут мягкими. Для приготовления засахаренной земляники, о чем пойдет речь в данной главе, используется, тем не менее, иной способ, который пригоден только для этих ягод и дает возможность максимально использовать их сочность и сладость (*рецепт на стр. 115*).

Сначала небольшую порцию ягод земляники отваривают в сахарном сиропе в течение одной минуты. При этом из ягод извлекается сок, который они вместе со своим цветом отдают сиропу. Ягоды, ставшие мягкими и бледными, ставят в сторонку просохнуть. Сироп сгущают для концентрации цвета и вкуса. Затем в сироп кладут следующую порцию ягод, и процедура повторяется. Когда таким способом отварят все ягоды, сок, стекший с них во время просушивания, выливают в сироп, который затем сгущают до его первоначального объема.

Все ягоды варят в сгущенном сиропе. Во время этого второго отваривания с ягодами происходит примечательная перемена: они впитывают большую часть густоокрашенной жидкости и становятся вновь красными и округлыми, готовыми для закладки в банки.

Главное в этом процессе — повторное сгущение насыщенного соком сиропа. В результате сгущения из пяти килограммов ягод получается только около двух с половиной килограммов джема.

Сгущение концентрирует содержащиеся в землянике сахар и ее естественные вкусовые качества. Но необходимо добавить небольшое количество сахара для приготовления сиропа к предварительному отвариванию. Так как невозможно точно определить пропорцию сахара в готовом продукте, его не следует хранить так же долго, как подобные ему, приготовленные обычным способом. Но даже в таком случае продукт будет сохраняться несколько месяцев. Чтобы хранить его дольше, стерилизуйте (*стр. 33*) в течение пяти минут.



1 **Промывание земляники.** Отберите мелкие зрелые ягоды и отбросьте поврежденные и незрелые. Положите их в чашу с чистой водой. Тщательно помешайте ягоды в воде руками, затем вынимайте горстями, слегка разжав пальцы, чтобы между ними стекала вода, и кладите просохнуть в дуршлаг, поставленный на поднос.



2 **Удаление чашелистиков.** Чтобы ягоды не потеряли вкуса, удаляйте чашелистики только после промывки. Отделяйте от ягод чашелистики с сердцевиной (если сердцевина не отделяется вместе с чашелистиком, оставьте ее на месте: это не отразится на качестве готового блюда). Очищенные ягоды кладите на поднос.



4 **Кипячение следующих порций ягод.** Положите в сироп следующую порцию ягод. Вновь нагрейте до кипения, прокипятите ягоды в течение одной минуты и переложите их в дуршлаг. И опять сгустите сироп перед новой порцией ягод. Продолжайте этот процесс, пока все ягоды не попадут в дуршлаг.



5 **Добавление сока.** Держа дуршлаг над кастрюлей, чтобы не потерять ни одной капли сока, перелейте сок, собравшийся на подносе, в кастрюлю. Затем прокипятите сироп на сильном огне, сгустив его до первоначального объема.




3 **Отваривание ягод.** Приготовьте в кастрюле сахарный сироп. Одного килограмма сахара и одного литра воды будет достаточно для приготовления сиропа на 5 кг ягод. Растворите сахар в воде, размешивая ложкой, на медленном огне, затем доведите сироп до кипения. Положите в сироп около 500 г ягод (*фото вверху слева*). Вновь доведите до кипения и кипятите в течение минуты. Шумовкой выньте ягоды из кастрюли и положите их в дуршлаг, поставленный на поднос для сбора сока (*фото вверху в середине*). Продолжайте кипятить сироп, пока он не сгустится до первоначального объема, постоянно помешивая (*фото вверху справа*).



6 **Смешивание ягод с сиропом.** Выложите все ягоды из дуршлага в кастрюлю (*фото вверху*). Доведите смесь до кипения, затем убавьте огонь и оставьте смесь медленно кипеть.



7 **Приготовление варенья.** Осторожно помешивая деревянной ложкой, стараясь не раздавить ягоды, кипятите смесь минут пять или до того времени, когда ягоды впитают бóльшую часть сиропа и густо покроются оставшимся. Снимите кастрюлю с огня и дайте варенью остыть минут пять.



8 **Наполнение банок.** Используя половник, наполните на половину объема теплые стерилизованные банки вареньем. Затем заполните банки полностью, оставляя 1 см до верхнего края свободным, равномерно распределяя сироп и ягоды в каждую банку. Закройте банки (*стр. 10—12*), храните консервированный продукт в прохладном темном месте.

ПЮРЕ — ВЫБОР КОНСИСТЕНЦИИ

Фруктовые масло и сыр, названные так из-за схожести структуры с одноименными *продуктами из молока, являются* подслащенными фруктовыми пюре, в которых уменьшено содержание влаги (*рецепты на стр. 126—129*). Как и его молочный собрат, мягкое фруктовое масло намазывают на тосты и хлеб. Твердые сыры, сохраняющие свою форму, подают, порезав ломтиками, с холодными блюдами из мяса и как десерт.

Этот способ хранения плодов очень экономичен. Масло и сыр можно приготавливать из целых плодов, которые перезрели для варенья и желе. Их можно приготовить также и из мякоти, оставшейся от фруктового сиропа (*стр. 40*), пектинового «бульона» (*стр. 63*) или желе (*стр. 70*), но в этом случае конечный продукт получится менее вкусным, чем при изготовлении из целых плодов. На приготовление идут любые плоды, кроме цитрусовых: в них слишком много сока и перепонок, что мешает приготовлению подходящего пюре.

Масло и сыры готовят в принципе одинаково: мякоть плодов отваривают с сахаром до получения требуемой густоты. Если продукт готовят из целых плодов, например яблок, необходима предварительная тепловая обработка для смягчения плодов и устранения из них большей части влаги (*фото справа вверху; рецепт на стр. 126*). И, если мякоть плодов смешана с кожурой и зернами, ее следует процедить перед вложением сахара, как показано на примере сыра из чернослива (*фото справа; рецепт на стр. 128*).

Разница в текстуре фруктового масла и сыра достигается за счет количества сахара, которое вы вносите, и времени приготовления продукта. Чтобы получить масло такой консистенции, когда оно хорошо намазывается на хлеб, плоды или их мякоть варят до загустения, но не доводят до твердого состояния, и сахара добавляют ровно столько, сколько необходимо для подслащивания. Плотная текстура фруктового сыра является результатом более длительного отваривания и большей пропорции сахара.

Фруктовый сыр можно хранить более года; масло, из-за низкого содержания в нем сахара, только около шести месяцев. Чтобы сохранить масло дольше, стерилизуйте его в водяной бане в течение пяти минут (*стр. 33*).

НЕЖНОЕ ЯБЛОЧНОЕ МАСЛО



1 **Сгущение жидкости.** Чтобы приготовить масло из целых, твердых плодов, таких как яблоки, начните их отваривание в небольшом количестве воды или сока, чтобы избежать пригорания. В данном примере используется сладкий сидр. Налейте сидр в большую кастрюлю — эмалированную, из нержавеющей стали или медную облуженную, как показано на фото. Доведите сидр до кипения и сгустите его на половину объема для концентрации вкуса.



2 **Добавление плодов.** Очистите от кожуры, удалите сердцевину и порежьте яблоки. Когда сидр загустеет, убавьте огонь и положите в кастрюлю яблоки. Покипятите плоды, часто помешивая деревянной ложкой, минут 25 или, пока они не станут мягкими.

ТВЕРДЫЙ СЫР ИЗ МЯКОТИ ЧЕРНОСЛИВА



1 **Пропускание плодов через сито.** Отварите плоды в небольшом количестве воды в течение двадцати минут, до мягкого состояния. Протрите плоды через сито, освобождая от косточек и кожуры. Если вы хотите приготовить сыр из одной мякоти, вылейте отваренные плоды на сложенную в 6 слоев и закрепленную на ножках стула ткань дайте ночь отстояться. Оставьте сок *для приготовления желе (стр. 70), а* мякоть пропустите через сито (*фото вверху*).



2 **Отваривание мякоти плодов.** Положите протертую через сито мякоть в большую кастрюлю и поставьте ее на тихий огонь. Перемешайте с сахаром и варите смесь примерно час, пока она не станет очень густой (*фото вверху*). Продолжайте варить до тех пор, пока след, оставляемый ложкой, проведенной по дну кастрюли, не превратится в долго незаполняющуюся *смесью борозду*.





3 **Смешивание с сахаром.** Добавьте в пюре по вкусу специи: в данном примере — молотая гвоздика, корица и плоды гвоздичного дерева. Положите в смесь сахар (*фото вверху слева*). Продолжайте варить пюре еще минут сорок, пока оно не загустеет, часто помешивая, чтобы не пригорело. Готовность масла можно узнать следующим образом: проведите ложкой по дну кастрюли, если оставляемый ею след быстро покрывается смесью, значит, масло готово.



4 **Укладывание масла в банки.** Снимите кастрюлю с огня и положите масло в теплые стерильные банки — на фото емкостью по 600 мл. Чисто оботрите горловину и запечатайте банки (*стр. 10*). Если вы собираетесь хранить масло дольше шести месяцев, стерилизуйте наполненные маслом банки в горячей воде (80—95°C) в течение пяти минут (*стр. 33*).



3 **Наполнение банок.** Снимите кастрюлю с огня и уложите сыр ложкой в смазанные маслом формочки или, как на фото вверху, смазанные маслом цилиндрической формы банки, чтобы сыр можно было легко извлечь и подать на стол. Закройте банки (*стр. 10*) и храните в сухом прохладном месте.



4 **Как извлечь сыр из банки.** Для того чтобы извлечь сыр из банки, пройдите столовым ножом по внутренней боковой поверхности банки и переверните ее вверх дном на сервировочное блюдо. Не спеша стяните с сыра банку, осторожно ее встряхивая в случае необходимости. Порежьте сыр кружками и подавайте на стол, аккуратно уложив в тарелке.



5

УКСУС И СПИРТ

Вкус, проникающий в продукты

Сладкие и острые пикули и чатни
Геометрически декорированные овощи
Приготовление традиционной начинки для пирога
Превращение прозрачного спиртного напитка во фруктовый ликер

Уксус и спирт предохраняют продукт от порчи, проникая в него и заменяя его натуральные соки. Спирт, являясь более действенным, чем уксус, поражает микроорганизмы; находящаяся в уксусе кислота предотвращает их рост. Обе жидкости отдают продукту свой вкус и, использованные вместе, создают широкий диапазон сладких и острых консервированных продуктов.

У французов слово «уксус» означает «кислое вино». Винные уксусы можно заменить менее дорогостоящими сидром, солодом или уксусной эссенцией, но, тем не менее, первые предпочтительнее из-за своего вкуса. Уксус нужно отбирать хорошего качества — он является составной частью любого маринада. Так как уксусная кислота входит в реакцию с металлами, в мариновании необходимо использовать посуду, изготовленную из таких материалов, как нержавеющая сталь, стекло или покрытую эмалью.

Самый простой способ маринования — укладывание сырых овощей или фруктов в банки и заливание их уксусом. Для придания дополнительного вкуса и смягчения остроты уксуса часто используют травы, специи и сахар. Чтобы сделать блюдо еще вкуснее, уксус смешивают с другими продуктами, например горчицей, и готовят густой соус для пикулей. В зависимости от вкусовых добавок, используемых в приготовлении продукта, и времени обработки его компонентов можно приготовить разнообразные маринованные блюда, от кислых до сладких по вкусу и от хрустящих до мягких по текстуре (стр. 80—83).

Подобно уксусу, спирт является как консервантом, так и ароматизатором. Спиртная жидкость должна содержать высокий процент спирта; пиво и вино, являющиеся слабыми спиртными напитками, малоэффективны для маринования без дополнительных компонентов, больше для этого подходят крепкие спиртные напитки, такие как бренди. Часто консервирующая спиртная жидкость сама получает дополнительные положительные качества от продукта, который она консервирует. Например, на странице 86 описывается, как вишня бутилируется в водке, не обладающей особыми вкусовыми качествами, и как эта водка, принимая вкус ягод, превращается в ликер домашнего приготовления.

Начинка для блюд в виде фарша — еще один классический консервированный продукт, приготавливаемый с использованием спирта. Некоторые виды таких начинок не содержат мяса, но традиционное блюдо, демонстрируемое на странице 84, готовят из отварного языка, грудинки, протертого нутряного сала, а также сушеных или засахаренных плодов, сахара, специй и бренди. Высокое содержание сахара и алкоголя предохраняют продукт от порчи.

В продукте, консервируемом в уксусе и алкоголе, содержание уксуса и спирта зависит от рода продукта: ради надежности не следует уменьшать содержание консервантов, указанных в рецепте. Консервируемый продукт во избежание испарения алкоголя или уксуса, следует хранить плотно закрытым, в прохладном месте.

Корнишоны, уложенные в банку со свежими и сушеными ароматизаторами — включающими мелкие луковицы, сушеный острый перец, кориандр, зерна перца и побеги эстрагона и чабреца (*стр. 78*), заливают красным винным уксусом. Уксус предохраняет корнишоны от порчи и придает пикулю свой тонкий аромат. Корнишоны следует подержать в плотно закрытой банке в течение нескольких недель, прежде чем они будут готовы для подачи на стол.

ОВОЩИ В УКСУСЕ

Маринование овощей в уксусе — это простой процесс. В данной главе речь пойдет о корнишонах (*рецепты на стр. 140—141*), но такие же приемы могут быть использованы для маринования большинства других овощей. Первый этап — присыпка овощей солью и выдерживание их в таком состоянии сутки; соль вытянет сок, который мог бы разбавить уксус. Следующий этап — промывание овощей с целью удаления соли, просушивание, укладывание в банки и заливание горячим или холодным уксусом.

Способ использования горячего уксуса следующий: уксус нагревают до кипения и заливают им уложенные в банки овощи. Горячий уксус быстрее абсорбируется овощами, чем холодный, и при этом слегка их смягчает. Поэтому горячий уксус часто используют для крупных, твердых овощей, например столовой свеклы (*рецепт на стр. 147*). Холодный уксус обычно используют для овощей, которые вкуснее, когда они хрустят, например, цветной капусты или корнишонов, о которых будет рассказано в данной главе. Так как степень твердости продукта зависит от вкуса потребителя, то горячий и холодный способы взаимозаменяемы.

Применять нужно уксус хорошего качества, содержащий от четырех до шести процентов уксусной кислоты: меньшее содержание кислоты будет не достаточным для предохранения продукта от порчи. Уксус из темного солода, сидра и красный винный уксус обладают различными вкусами. Белый винный уксус и уксусная эссенция не воздействуют на цвет светлоокрашенных овощей, таких, как репчатый лук или цветная капуста.

Чтобы разнообразить вкус уксуса, кладите в маринад лук и чеснок, смесь трав и специи. Специи кладите целиковыми, молотые специи сделают маринад мутным. Для приготовления ароматного уксуса сначала кипятите их с уксусом в течение одной минуты, затем дайте остыть и процедите (*рецепт на стр. 164*).

Чаще всего при мариновании используют лавровый лист и такие травы, как эстрагон и чабрец; обычные специи для маринада — мускатный «цвет», кориандр, гвоздика и сушеный острый перец. Для большинства маринованных продуктов используют смесь трав и специй, каждая из которых имеет важное значение. Укроп, например, является классической ароматической добавкой в маринованных овощах (*рецепты на стр. 141 и 146*).



1 **Подготовка корнишонов.** Отберите твердые, без повреждений корнишоны. Промойте корнишоны в большом тазу с водой и насухо оботрите тканью (*фото вверху*).



2 **Обработка корнишонов солью.** Насыпьте тонкий слой чистой, крупной соли на дно неокисляющегося блюда и положите на него слой корнишонов. Затем, чередуя слои соли и корнишонов, заполните блюдо так, чтобы верхним слоем была соль. Оставьте корнишоны просолиться на сутки.



5 **Наполнение банок.** Стерилизуйте стеклянные банки в кипящей воде — в данном примере использованы консервные банки с крышками с зажимами (*стр. 12*). Наполните банки корнишонами и уложите ароматизаторы: в нашем примере используются очищенные зубчики чеснока и мелкие луковицы репчатого лука, семена кориандра, целиковые гвоздики, перечные зерна, мелкие побеги эстрагона и чабреца, один или два сушеных острых перца и лавровые листья. Оставьте пространство около 1 см между верхним слоем корнишонов и краем банки незаполненным.



3 **Удаление соли.** Возьмите большую чашу, налейте в нее воду и добавьте немного уксуса: уксус поможет извлечь лишнюю соль из корнишонов. Перекладывайте корнишоны в чашу с водой горстями (*фото вверху*), прополаскивая, чтобы смыть излишки соли.



4 **Обсушивание корнишонов.** Расстелите на рабочей поверхности большой кусок чистой ткани и на половину ее уложите слой промытых корнишонов. Накройте корнишоны другой половиной ткани (*фото вверху*) и слегка промокните их. Просушите таким образом все корнишоны, используя при необходимости другую чистую сухую ткань.



6 **Заливка уксуса.** Налейте в банки уксус — в нашем случае красный винный уксус, — так чтобы корнишоны оказались полностью в жидкости. Закройте банки крышками, защелкните зажимами и поставьте корнишоны на хранение в темное прохладное место; через 3—4 недели они промаринуются и будут готовы к употреблению. В дальнейшем маринованные корнишоны будут сохранять превосходный вкус в течение нескольких месяцев.



7 **Как подать корнишоны к столу.** Раскройте банку и при помощи деревянного пинцета выньте из нее требующееся вам количество корнишонов. Оставшиеся в банке корнишоны вновь закройте крышкой. Для салатов и соусов порежьте корнишоны тонкими ломтиками, для блюда из холодного мяса используйте их целиковыми или порежьте крупными кусками.

КОМБИНАЦИЯ ИЗ ОВОЩЕЙ С СОУСОМ

Если после просаливания овощи отварить в соусе на уксусной основе, они станут нежнее и впитают вкус соуса. И кроме того, соус станет частью маринада для овощей. На фото справа (*рецепт на стр. 151*) дан пример отваривания в течение около пятнадцати минут подсоленных овощей: цветной капусты, огурцов, кабачков, зеленых бобов, мелкого лука, сладкого красного перца, моркови и сельдерея в остром соусе, составленном из уксуса, горчичного порошка, сахара, молотого имбирного корня и куркумы. После варки овощи вынимают, соус сгущают с добавлением кукурузной муки и поливают им овощи. В результате получается горчичная приправа из острых пикулей с пряностями.

Изменяя пропорции сахара, горчицы и специй по отношению к уксусу, можно по своему вкусу приготовить острую или неострую приправу. Можно варьировать и время отваривания в зависимости от желания получить твердые или мягкие овощи.

Особенности вкуса приправы зависят от вкуса каждого овоща, отваренного вместе с соусом, в результате чего достигается единство цвета и вкуса. Иной подход к смешиванию пикулей демонстрируется на следующей странице 81 внизу (*рецепты на стр. 149—150*); цель его — преподнести по возможности индивидуально вкус каждого компонента. Разные овощи отвариваются отдельно в кипящей подсоленной воде или смеси подсоленной воды с уксусом, с тем чтобы получить соответствующую обработку для каждого отдельного овоща. На заключительном этапе отваренные овощи укладываются декоративным способом в стерилизованные стеклянные банки и заливаются прозрачной смесью уксуса и оливкового масла, чтобы продемонстрировать контраст цвета и формы.

СМЕСЬ ПОД ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ



1 **Просаливание овощей.** Промойте овощи и порежьте их мелкими кусочками. Положите овощи в чашу и смешайте с крупной солью. Накройте чашу крышкой и подержите несколько часов в таком состоянии.



2 **Промывание овощей.** Часов через 10—12 переложите овощи в таз с чистой водой (*фото вверху*) и тщательно промойте их, чтобы удалить соль. Затем просушите овощи в большом дуршлаге.

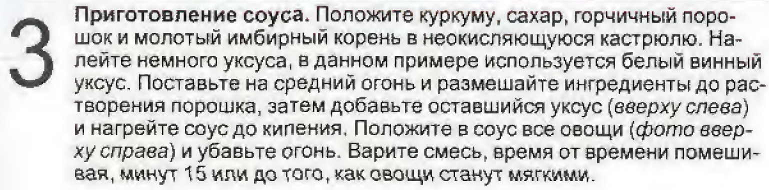


5 **Сгущение соуса.** В маленькой чашке смешайте кукурузную муку с небольшим количеством уксуса, чтобы не оставалось комков и смесь могла бы равномерно размешаться в соусе. Поставьте кастрюлю с соусом на огонь и перелейте в нее смесь муки и уксуса. Непрерывно помешивая, немного поварите соус, при слабом кипении, до загустения.



6 **Заливание овощей соусом.** Снимите кастрюлю с огня. Половником залейте соус в каждую банку. Убедитесь, что овощи целиком залиты соусом. Закройте банки (*стр. 12*). Чтобы полученная приправа приобрела необходимые вкусовые качества, храните ее в прохладном темном месте по меньшей мере месяц до употребления. Использовать в пищу рекомендуется в течение года.





3 **Приготовление соуса.** Положите куркуму, сахар, горчичный порошок и молотый имбирный корень в неокисляющуюся кастрюлю. Налейте немного уксуса, в данном примере используется белый винный уксус. Поставьте на средний огонь и размешайте ингредиенты до растворения порошка, затем добавьте оставшийся уксус (*вверху слева*) и нагрейте соус до кипения. Положите в соус все овощи (*фото вверху справа*) и убавьте огонь. Варите смесь, время от времени помешивая, минут 15 или до того, как овощи станут мягкими.



4 **Укладывание в банки.** Снимите кастрюлю с огня. При помощи ложки с отверстиями наполните овощами теплые стерилизованные, имеющие крышки с зажимами банки, оставляя 1 см свободного пространства от верхнего края.

ПРОЗРАЧНАЯ ЖИДКОСТЬ ДЛЯ ДЕКОРАТИВНО ОФОРМЛЕННЫХ КОНСЕРВОВ



1 **Отваривание овощей.** Промойте и подготовьте овощи, на фото вверху цветная капуста, зеленые бобы, мелкий лук, порезанные четвертушками донца артишоков, дольки моркови, целиковые кочешки брюссельской капусты и грибы, а также половинки очищенных от семян стручков сладкого красного и зеленого перца. Отварите каждый овощ отдельно в течение нескольких минут в кипящей подсоленной воде: овощи должны остаться твердыми. При желание отваренные перец и целиковые овощи можно порезать кусочками.



2 **Укладывание в банки.** Наполните стерилизованные банки с резьбовыми крышками овощами, так чтобы слои контрастировали по цвету и составу. Можно добавить маринованные корнишоны (*стр. 78*). Для дополнительного вкуса в каждую банку положите по паре ягод можжевельника или перечных зерен. В кастрюльку налейте оливкового масла и уксуса прозрачного цвета, доведите до кипения. Затем дайте смеси слегка остыть и залейте ею овощи в банках. Закройте банки крышками и храните в прохладном месте не менее месяца до употребления.

ДВА СПОСОБА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРИПРАВ ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Существует два принципиально различных типа пикулей. Один тип берет на вооружение мягкость плодов, и процесс его приготовления — длительное отваривание до получения мягкой массы, концентрирующей вкус и цвет плодов (*фото справа*). Этот тип приправы англичане называют «чатни». Другой тип напоминает приготовление пикулей из овощей, описанное на странице 80. Только плоды отваривают достаточно долго, чтобы они стали мягкими, и бутилируют с острым уксусным соусом со специями.

Чатни, который можно приготовить почти из любой комбинации плодов, обычно включает в свой состав некоторые ароматизирующие овощи. Смесь из яблок, изюма и кишмиша, зеленых томатов, чеснока и лука (*рецепты на стр. 155—156*) является типовой комбинацией, к тому же одним из способов полезного использования несозревших к концу сезона помидоров. Комбинация содержащегося в плодах и добавленного сахара с уксусной кислотой гарантирует надежную сохранность. Сахар и уксус, содержащий от четырех до шести процентов кислоты, вполне подходят для получения качественного продукта, но для того, чтобы сильнее повлиять на вкус и цвет чатни, лучше использовать карамелизованный сахар и солодовый или красный винный уксус.

Разнообразные пикули можно приготовить из какого-то одного вида плодов или из различных комбинаций овощей и фруктов путем кратковременного отваривания. Справа показано, как лайм, виноград, дыня, ананас и нектарины варятся в сахарном сиропе до мягкости, затем заливаются густым однородным соусом, приготовленным из того же сиропа с добавлением уксуса и горчичного порошка (*рецепт на стр. 151*). Что касается чатни, комбинация сахара и уксуса предохраняет плоды и вместе с горчицей придает приправе характерный кисло-сладкий вкус. Чтобы цвет плодов оставался неизменным, используйте белый сахар и прозрачный светлый уксус. В приправу можно добавить специи: гвоздику, плоды гвоздичного дерева, тертый мускатный орех или использовать ароматизированный уксус (*рецепты на стр. 94 и 152—155*).

Закрытые в банке и хранящиеся в сухом прохладном месте пикули любого типа будут становиться только вкуснее. Однако выдержите их до готовности по меньшей мере месяц перед подачей на стол. Сроки хранения — от года до двух.

ДОЛГОЕ ОТВАРИВАНИЕ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ПРЕВОСХОДНОГО ВКУСА



1 **Подготовка ингредиентов.** Порежьте фрукты и овощи, в нашем примере: очищенные от кожуры и сердцевины яблоки, очищенные лук и чеснок. Положите порезанные фрукты и овощи вместе с изюмом, кишмишем, карамелизованным сахаром и небольшим количеством соли в большую неокисляющуюся кастрюлю, в нашем примере — эмалированную. Промойте зеленые помидоры, удалите у них черенки с сердцевинкой и нарежьте кусочками одинакового размера (*фото вверху*). Нарезанные помидоры положите в кастрюлю.

СЛАДКАЯ СМЕСЬ ПОД ОСТРЫМ СОУСОМ



1 **Отваривание плодов.** Промойте и подготовьте фрукты, например: ягоды винограда, порезанные ломтиками лимоны и лаймы, очищенные от косточек и разрезанные на половинки сливы и абрикосы, очищенные от кожуры и порезанные кубиками дыню и ананас, очищенные от кожуры и порезанные четвертушками нектарины. Лимоны можно оставить с кожурой. В большой кастрюле сварите густой сахарный сироп (*стр. 35*). Положите туда фрукты.



2 **Переливание смеси.** Поставьте кастрюлю на тихий огонь и варите фрукты минут 10—15, пока они не станут слегка мягкими, помешивая при этом смесь деревянной ложкой. Потушите огонь и переложите половником фрукты с сиропом в широкую и глубокую чашу. Дайте смеси остыть.



2 **Заливка уксуса.** Завяжите узелок со специями (*стр.9*): размятым имбирным корнем и очищенным от семян, нарезанным кусочками острым красным перцем. Положите узелок в кастрюлю и поставьте ее на тихий огонь. Залейте содержимое кастрюли уксусом, в нашем примере использован красный винный уксус. Перемешайте смесь деревянной ложкой.



3 **Удаление узелка со специями.** Варите смесь, время от времени помешивая, в течение двух часов, пока она не загустеет и не уменьшится в два раза от первоначального объема. По мере загустения смеси помешивайте чаще, чтобы избежать пригорания. Потушите огонь, выньте узелок со специями и выбросьте.



4 **Укладывание чатни в банки.** Половником накладывайте чатни в теплые стерилизованные банки, оставляя пространство в 1 см от края банки. Закройте и запечатайте банки с чатни (*стр. 11*). Храните их в сухом прохладном месте.



3 **Приготовление острого соуса.** В неокисляющейся кастрюле перемешайте сахарный песок с прозрачным уксусом. Размешайте, чтобы сахар растворился, нагрейте до кипения и кипятите минут 15. Затем дайте сиропу остыть. Насыпьте в пустую чашку горчичного порошка. Добавляя сироп в чашку с горчичным порошком порциями, тщательно перемешивайте (*фото вверху*). Перемешав весь сироп, дайте смеси постоять в течение часа.



4 **Заливание соусом фруктов.** Залейте фрукты в сиропе полученным соусом (*фото вверху*). С помощью деревянной ложки тщательно перемешайте соус с сиропом и фруктами



5 **Наполнение банок.** Половником наполните теплые стерилизованные банки с резьбой на горловине фруктами и жидкостью, достаточной для заливки фруктов с верхом. Оставьте незаполненным пространство в 1 см. Закройте и запечатайте банки (*стр. 12*). Храните продукт в сухом прохладном месте.

ГУСТАЯ СМЕСЬ ИЗ ПЛОДОВ И МЯСА

Жидкости, содержащие алкоголь, являются одними из самых эффективных консервантов, конечно, если их использовать в достаточном объеме и при соответствующей концентрации спирта. Вина, такие как херес или портвейн, часто используют для ароматизации, но из-за низкого содержания спирта они не могут служить консервантами. А вот такие напитки, как виски, бренди, джин или ром, содержащие не менее 49% спирта, способны уничтожать микроорганизмы.

Хотя для консервирования можно использовать любые крепкие спиртные напитки, выбор обычно падает на бренди. Его букет дополняет сладость плодов и превосходно гармонирует с целым рядом других продуктов. Конечно, добавляемый сахар и сахара, содержащиеся во фруктах, будут способствовать предохранению продукта от порчи, но из-за свойства мяса быстро портиться и его большой пропорции по отношению к фруктам — в данном примере по 3 кг — вам понадобятся по меньшей мере две бутылки бренди.

Когда смесь для пирога готова, ее укладывают в большие, плотно закрывающиеся керамические горшки и оставляют дойти до готовности в сухом темном месте не меньше месяца. Горшки с легкосъемными крышками являются удобными, так как смесь нужно перемешивать раз в неделю, чтобы ингредиенты в ней располагались равномерно. Так как мясо и фрукты будут впитывать бренди, вам необходимо время от времени добавлять его в смесь, чтобы она оставалась сочной и могла противостоять воздействию бактерий.

В прошлом повара приготавливали подобные консервы с мясом во время прохладных осенних месяцев и использовали их в течение всей зимы, но большинство современных специалистов в области кулинарии полагают, что использовать эти продукты нужно в течение ближайших после приготовления месяцев, чтобы исключить возможность расстройства пищеварения. Фруктовые начинки с нутряным салом без мяса (*рецепт на стр. 108*) хранятся дольше: роль основного консерванта в них играет сахар, а спиртные жидкости добавляют главным образом для ароматизации. Все разновидности начинок, приготовленных вышеназванными способами, следует хранить в плотно закрытых емкостях в холодильнике или в сухом прохладном месте.



1 **Отваривание мяса.** Положите мясо, в данном примере говяжий язык и грудинка, весом каждые около 1,5 кг, в большую кастрюлю с холодной подсоленной водой. Доведите воду до кипения, образовывающуюся пену удалите ложкой. Накройте кастрюлю крышкой и убавьте огонь. Отваривайте мясо в течение двух с половиной часов, готовность проверьте шпажкой: она должна легко прокалывать мякоть.



2 **Очистка языка.** Потушите огонь, дайте мясу слегка остыть, не вынимая его из бульона, затем выньте из кастрюли большой вилкой. Порежьте грудинку мелкими кубиками и уложите их в чашку. Мелкие косточки, находящиеся у основания языка, удалите, выбрав пальцами. А затем, начиная с основания языка, снимите его грубую кожу (*фото вверху*). Обработанный язык порежьте кубиками.



5 **Смешивание ингредиентов.** Мелко порежьте лимонную и апельсиновую кожуру и засахаренный лимон. Положите их в большую чашу и добавьте сахар и сушеные плоды: изюм без косточек, кишмиш и смородину. Добавьте нутряное сало, мясо и ароматизаторы (*на фото вверху*): земляничный джем, соль, тертый мускатный орех, молотые корицу, ягоды гвоздичного дерева, мускатный «цвет» и гвоздику. Налейте херес и перемешайте ингредиенты руками. Добавьте около двух литров бренди, чтобы смесь получилась не густой.



3 **Пропускание мяса через мясорубку.** Установите в мясорубку крупную решетку и поставьте под нее поднос. Пропустите мясо, небольшими порциями, через мясорубку на поднос. Положенное в горловину мясорубки мясо слегка придавливайте вниз ладонью.



4 **Протирание нутряного сала.** Удалите с куска сала тонкую поверхностную мембрану. Разломите кусок сала на части и удалите внутреннюю мембрану. Потрите сало на терке, как показано на фото, или раскрошите на мелкие кусочки ножом.

6 **Хранение начинки.** Промойте в кипящей воде керамический горшок с крышкой. Переложите в горшок начинку и накройте его крышкой. Держите начинку до готовности в прохладном (4—15°С) сухом месте в течение месяца, раз в неделю перемешивая и добавляя бренди, когда смесь выглядит сухой. Переложите простоявшую месяц начинку в небольшие стерилизованные банки (*фото справа*) и закройте их (*стр. 11*).



ЯРКОЕ СОЧЕТАНИЕ ПЛОДОВ И СПИРТНЫХ НАПИТКОВ

Консервирование плодов в спиртовых жидкостях имеют двойное преимущество. Во-первых, сами плоды становятся сочными и приятными на вкус, во-вторых, алкогольная жидкость, в которой они находятся, впитывает вкус плодов и становится ароматным ликером (*рецепты на стр. 133—135*).

Фрукты можно консервировать в любом крепком спиртном напитке: бренди, джине, роме, виски и даже в водке. Нет нужды использовать дорогие спиртные напитки: обычная водка, о которой идет речь в данной главе (*рецепт на стр. 133*), становится ценным, ароматным, стимулирующим напитком.

Чтобы получить лучший результат, выберите плоды с вкусом, способным сбалансировать вкус алкоголя: сливы, абрикосы или, как показано в данной главе, вишню. Плоды должны быть очень свежими и едва созревшими. Если законсервировать очень зрелые плоды, то они за время хранения станут слишком мягкими.

Любые плоды нуждаются в дополнительном сахаре для того, чтобы не дать спирту сделать их жесткими и сморщенными. За основу примите пропорцию поллитра спиртного напитка и 125 г сахара на 500 г плодов.



1 **Подготовка ягод.** Промойте вишни в тазу с водой и просушите в дуршлаге. Отрежьте только половину черенка у каждой ягоды. Оставшаяся часть черенка будет удобна во время употребления готового продукта в пищу.



2 **Наполнение банок.** Уложите ягоды в чистые банки, оставляя 1 см пустого пространства до края банки. Чтобы придать дополнительный аромат готовому продукту, в каждую банку можно положить несколько гвоздик и маленький кусочек коричной палочки.



3 **Приготовление сиропа.** В кастрюльку положите сахар и добавьте немного воды — примерно 4 столовые ложки на каждые 125 г сахара. Перемешайте смесь до растворения сахара на тихом огне, затем, прекратив перемешивание, доведите до кипения. Подогрейте в горячей воде специальный сахарный термометр и поместите его в сироп. Готовьте сироп до тех пор, пока его температура не достигнет 130°С.



4 **Заливание ягод сиропом.** Снимите сироп с огня и добавьте в него спиртной напиток, в нашем примере — бесцветная водка. Дайте сиропу остыть, а затем залейте его в банки (фото вверху), полностью покрывая ягоды. Закройте банки крышками с зажимами (*стр. 12*).



5 **Хранение и употребление в пищу.** Подержите консервируемый продукт в сухом прохладном месте не менее двух недель до готовности. Вкус продукта со временем будет улучшаться, и продукт можно хранить в течение нескольких лет. Подавая на десерт, положите несколько ягод в маленький стеклянный бокал для каждой персоны и залейте жидкостью из банки.

АНТОЛОГИЯ РЕЦЕПТОВ

246 рецептов консервирования в данной Антологии подобраны редакторами и консультантами из самых лучших публикаций за последние три столетия. Рецепты относятся к многим видам домашнего консервирования, начиная с приготовления простых фруктовых джемов и кончая мясом в горшочках и острыми, сушеными на воздухе колбасами. Рецепты взяты из двадцати трех национальных кухонь и включают индийские чатни и рыбу маринованную по-голландски. Многие рецепты из редких книг, хранящихся в частных коллекциях; большинство из этих рецептов никогда раньше не издавалось на английском языке. Откуда бы не исходил рецепт, в Антологии концентрируется внимание на способах консервирования свежих продуктов, подходящих для домашних условий.

Так как авторы многих старинных рецептов не уделяли внимания количественному составу ингредиентов, редакторам данной книги пришлось устранить этот недостаток. В соответствующих местах редакторы курсивом дают пояснения. Современные названия использовались для замены архаизмов, но для того, чтобы сохранить близость к оригиналу и создать антологию в прямом смысле слова, изменения в авторских текстах были сведены до минимума.

В некоторых случаях были добавлены пояснения, но там где описание техники приготовления кажется неясным, читатель может обратиться к соответствующему разделу в первой половине книги и найти объяснение способа обработки, данное словами и проиллюстрированное на фото. Например, как проверить джемы и желе на готовность, демонстрируется на страницах 64—65, бутилирование овощей и фруктов и стерилизация в водяной ванне показаны на страницах 32—35, а инструкции по закрыванию и запечатыванию продуктов можно найти на страницах 10—13.

Большинство консервированных продуктов хранятся в течение 3—6 месяцев, для исключений из этого правила сроки и условия хранения указываются в рецепте. Кулинарные термины и продукты, которые могут быть незнакомы читателю, объясняются в Указателе терминов и Словаре терминов, данных в конце книги.

Антология разделена на главы в соответствии с набором компонентов, входящих в рецепт; например: фруктовые джемы и сладкие консервы даются в одной главе, а острые консервы и пикули в другой. Рецепты приготовления стандартных блюд — рассола, сахарного сиропа, пектина — даются в конце Антологии. Список ингредиентов, дается в порядке их внесения в блюдо, за исключением основного ингредиента, который всегда выступает первым. Количество того или иного ингредиента дается или в натуральных числах, или в метрической системе мер. Как единица объема используется столовая и чайная ложка.

УКСУС, СОУСЫ И СИРОПЫ

ТОМАТНЫЙ КЕТЧУП

Вместо стерилизации банок перед наполнением их кетчупом, вы можете стерилизовать наполненные кетчупом банки, как сказано на странице 33, в течение 20 минут.

На 2—2,5 литра

Зрелые помидоры, очищенные от кожуры и порезанные	5,5 кг
Крупные луковицы, порезанные	3 шт.
Сладкий зеленый перец, очищенный от семян и порезанный	2 шт.
Чеснок (необязателен)	1/2 зубка
Карамелизованный сахар или 125 г карамелизованного и столько же обычного сахара	250 г
Уксус	350 мл
Соль	1 1/2 ст. ложки
Паприка	1 ст. л.
Сухая горчица	1 ст. л.

Узелок со специями

Палочка корицы	8 см длины
Зерна черного перца	1 ч. л.
Целиковые зерна гвоздичного дерева	1 ч. л.
Гвоздика	1 ст. л.
Сушеный острый перец	1 стручок
Семена сельдерея или семена фенхеля	1 ч. л.

Смешайте помидоры, лук, сладкий перец и, если используете, чеснок. Варите на медленном огне минут 45 или до мягкого состояния. Пропустите через мелкое сито. Полученное пюре поварите на тихом огне 30 минут. Добавьте остальные ингредиенты, включая узелок со специями. Варите 2—3 часа, пока смесь не станет очень густой, часто помешивая. Удалите узелок со специями. Процедите кетчуп и уложите в горячие стерилизованные банки, банки запечатайте.

LEONARD LOUIS LEVINSON
THE COMPLETE BOOK OF PICKLES AND RELISHES

ТОМАТНЫЙ СОУС

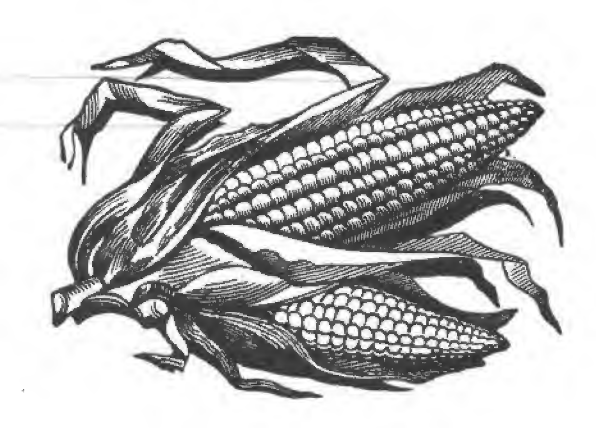
Это один из самых изысканных соусов для холодных мясных блюд, который используется и для тушеных блюд и супов.

На 2,5 литра

Зрелые помидоры, порезанные ломтиками	5,5 кг
Черный перец, молотый	60 г
Семена сельдерея	75 г
Молотые ягоды гвоздичного дерева и гвоздика	по 2 ст. л.
Крупный сладкий красный перец, очищенный от семян и порезанный	2 шт.
Крупный лук, мелко порезанный	4 головки
Соль	250 г
Уксус	1/4 литра

Смешайте все ингредиенты, кроме уксуса, и варите 3 часа. Перед тем как снять кастрюлю с огня, добавьте уксус. Процедите через дуршлаг и тотчас наливайте в банки.

MISS TYSON
THE QUEEN OF THE KITCHEN



КЕТЧУП ИЗ ОГУРЦОВ

На 9 кг

Огурцы, очищенные от кожуры и очень мелко порезанные	36 шт.
Лук, очень мелко порезанный	18 головок
Соль	450 г
Семена горчицы	150 г
Молотый черный перец	60 г
Сидровый уксус	2,5 л

Посыпьте огурцы и лук солью, положите все это в сито и дайте стечь соку в течение ночи. Добавьте к огурцам и луку горчичные семена, перец, уксус и тщательно перемешайте. Храните в банках.

THE BUCKEYE COOKBOOK: TRADITIONAL AMERICAN RECIPES

СТАРИННЫЙ РЕЦЕПТ ТОМАТНОГО КЕТЧУПА

Те, кто любят лук, могут добавить полдюжины очищенных и порезанных дольками луковиц среднего размера за 15 минут до вложения в кетчуп уксуса и специй.

Примерно на 11 литров

Помидоры, порезанные дольками	15 кг
Соль	125 г
Черный перец, молотый	90 г
Корица, молотая	30 г
Гвоздика, молотая	15 г
Кайеннский перец	1 ст. л.
Сахар	150 г
Уксус	4 л

Потушите томаты в их собственном соку до мягкого состояния и протрите через сито, достаточно мелкое, чтобы не пропустить зерна. Прокипятите мякоть и сок до консистенции яблочного масла (очень густой консистенции), все время тщательно перемешивая, чтобы избежать пригорания. Смешайте специи и сахар с уксусом и добавьте в помидоры. Вторично вскипятите, снимите с огня, дайте остыть и разлейте в банки.

THE BUCKEYE COOKBOOK: TRADICIONAL AMERICAN RECIPES

КЕТЧУП ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

На 1,5 литра

Зеленые грецкие орехи	24 шт.
Соль	175 г
Вода	1,25 л
Уксус	2 л
Толченые гвоздика и мускатный «цвет» по 2 ч. л. каждого компонента	
Зубчики чеснока	12 шт.

Положите в воду соль и орехи и оставьте на 9 дней. Выньте орехи из рассола и растолките их в ступке. Смешайте растолченные орехи с уксусом и дайте постоять неделю, ежедневно перемешивая.

Процедите смесь через муслиновую ткань, постарайтесь отжать весь сок. В сок добавьте толченые гвоздику, мускатный «цвет» и чеснок; прокипятите 15—20 минут, а затем разлейте в банки; банки плотно закройте.

MISS TYSON
THE QUEEN OF THE KITCHEN



ЛИМОННЫЙ КЕТЧУП

Считается, что несколько спелых помидоров, порезанных ломтиками и положенных в банки с лимонами, улучшат и вкус, и цвет кетчупа. Несколько капель этого кетчупа придадут острый вкус целому ряду блюд. Если вы хотите начать использование кетчупа сразу после приготовления, увеличьте количество специй и прокипятите их с уксусом.

На 1,25 литра

Лимоны, очищенные от кожуры	6 штук
Соль	90 г
Шалот, мелконарезанный	30 г
Зубок чеснока, мелконарезанный	1 шт.
Чешуйки мускатного «цвета», толченые	1 ч. л.
Гвоздика, толченая	1 ч. л.
Молотый имбирный корень	15 г
Кайеннский перец	1 ч. л.
Свежий хрен, протертый	60 г
Белый солодовый уксус	900 мл

Срежьте часть кожуры с обоих концов каждого лимона или сделайте очень глубокие надрезы по всей поверхности лимонов и натрите их солью, втирая ее как в разрезанные участки, так и по всей внешней поверхности плодов. Положите лимоны в банку с шалотом, чесноком и специями, оставив в резерве некоторое количество мускатного «цвета» и имбиря. Затем добавьте хрен.

Прокипятите уксус с оставленным мускатным «цветом» и имбирем в течение пяти минут и добавьте смесь в лимоны. Слегка прикройте банку крышкой и, когда остынет, закройте и запечатайте плотно. Процедите через 6, а еще лучше через 12 месяцев. Процеженный кетчуп следует разлить в маленькие бутылки и запечатать новыми пробками.

LIZZIE HERITAGE
CASSEL'S UNIVERSAL COOKERY BOOK

ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ КЕТЧУП

На 2,5 литра

Спелая черная смородина	2 кг
Сахар	1 кг
Уксус	1/2 л
Молотые гвоздика и корица по 2 ч. л. каждого компонента	
Молотые ягоды гвоздичного дерева	1 ч. л.

Поварите смородину с сахаром, уксусом, гвоздикой, корицей и ягодами гвоздичного дерева в течение двух часов на медленном огне. Когда все ингредиенты станут мягкими, переложите кетчуп в банки и запечатайте.

THE DAILY TELEGRAPH
400 PRIZE RECIPES FOR PRACTICAL COOKERY



КЕТЧУП ИЗ ДИКИХ СЛИВ

Этот рецепт взят из Пресвитерианской поваренной книги, составленной служительницами Первой Пресвитерианской Церкви в городе Дейтоне штата Огайо. Дикие или прибрежные сливы растут в Америке. Вместо них можно использовать красные сливы.

На 4 литра

Сливы, очищенные от черенков	4,5 кг
Сахар	2,5 кг
Дистиллированный солодовый уксус	1 л
Молотая корица	1 ч. л.
Тертый мускатный орех и толченая гвоздика по 1/2 ч. л. каждого	

Промойте и стерилизуйте бутылки для консервирования; сохраните их теплыми до начала использования. Положите в кастрюлю сливы, добавьте сахар, накройте крышкой и поставьте на средний огонь. Через 30 минут увеличьте огонь и начинайте перемешивать сливово-сахарную смесь деревянной ложкой, раздавливая ею сливы.

Продолжайте отваривание, время от времени помешивая смесь, чтобы она не пригорела. Примерно через 15 минут сливы разварятся в однородную массу. Снимите с огня и охладите.

Разомните смесь деревянной ложкой. Выложите смесь в тонкое сито и продолжайте разминать, пока весь сок и часть мякоти не пройдут через сито. Удалите косточки и кожуру. У вас должно набраться около четырех литров жидкой массы. Покипятите уксус со специями в течение нескольких минут. Добавьте смесь уксуса со специями в сливовую массу и кипятите на сильном огне, постоянно помешивая, 15 минут или до тех пор, пока жидкость не сгустится вновь до четырех литров.

Бутылки поставьте на горячую поверхность и, используя металлическую воронку, наполните их горячим кетчупом, это предохранит их от раскалывания. Когда кетчуп остынет, закройте бутылки и дайте постоять ночь при комнатной температуре. Затем поставьте в холодильник. Через 2 дня выньте из холодильника и поставьте в прохладное место вдали от солнечных лучей. Кетчуп можно хранить в течение нескольких лет.

LOUIS SZATHMARY
AMERICAN GASTRONOMY

ЯБЛОЧНЫЙ КЕТЧУП

Этот рецепт из Поваренной книги Библиотеки Анны, составленной Ассоциацией штатных сотрудников Общественной библиотеки Миннеаполиса.

На 1 литр

Крупные, твердые кислые яблоки, очищенные от кожуры, сердцевины и порезанные четвертушками	12 шт.
Сахар	200 г
Молотый белый перец, молотая гвоздика, сухая горчица	по 1 ч. л.
Репчатый лук, мелконарезанный	2 головки
Дистиллированный солодовый уксус	1/2 литра
Молотая корица	2 ч. л.
Соль	1 ст. л.
Хрен, протертый	60 г

Положите яблоки в кастрюлю, залейте водой и варите на медленном огне без крышки до тех пор, пока яблоки не станут мягкими и вода почти полностью испарится, на это понадобится минут 30. Пропустите яблоки через сито или пищевую дробилку. Добавьте все остальные ингредиенты, нагрейте до кипения, затем оставьте на медленном огне на час. Кетчуп закройте в банки или положите в пластмассовые емкости с плотно закрывающимися крышками и храните в холодильнике.

LOUIS SZATHMARY
AMERICAN GASTRONOMY

КАК ПРИГОТОВИТЬ АНГЛИЙСКИЙ КЕТЧУП

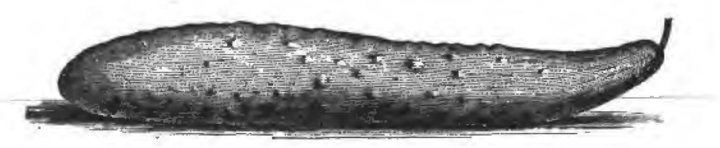
Этот рецепт приготовления кетчупа взят из книги, изданной анонимно в 1758 году. Но по общему мнению, автором этой книги является английская писательница того времени, издававшая работы по кулинарии, Ханнах Гласс. В рецепте-оригинале речь идет о «крепком отстоявшемся темном пиве», то есть о пиве, которое уже почти стало уксусом. В наши дни используется обычный уксус.

На 1,25 литра

Грибы, разломленные на кусочки	3 кг
Соль	300 г
Уксус	600 мл
Соленые анчоусы, отмоченные, очищенные от костей, промытые и просушенные	125 г
Молотые мускатный «цвет» и гвоздика по 1 ч. л. каждого компонента	
Перец	1 ст. л.
Порезанный ломтиками свежий имбирный корень	1 шт.
Шалот, порезанный ломтиками	250 г

Смешайте в чаше грибы с солью, накройте крышкой и дайте постоять 9 дней, перемешивая один-два раза в день; затем переложите в керамический горшок, плотно закройте и поставьте горшок в кастрюлю с водой. Варите на тихом огне в течение трех часов. Процедите грибы через сито и добавьте в сок оставшиеся ингредиенты — пропорции указаны для 1,25 л грибной жидкости. Варите на медленном огне, пока жидкость не сгустится наполовину, затем процедите через сложенную в 6 слоев ткань. Разлейте в бутылки и закупорьте.

THE ART OF COOKERY, MADE PLAIN AND EASY



ДАЧНЫЙ УКСУС

На 600 мл

Уксус	600 мл
Кайеннский перец	1/4 ч. л.
Соевый соус	3 ст. л.
Кетчуп из грецких орехов *(стр. 89)*	4 ст. л.
Маленький зубчик чеснока, мелко нарезанный	1 шт.
Соленые анчоусы, отмоченные, очищенные от костей, промытые, просушенные и нарезанные	4 шт.

Смешайте все компоненты в банке. Выдержите уксус в течение месяца, встряхивая банку через день. Затем процедите уксус и налейте в бутылки.

ANNE COBBET
THE ENGLISH HOUSEKEEPER

КЕТЧУП «ПРИНЦ УЭЛЬССКИЙ»

Чтобы приготовить уксус с бузиной, положите спелых ягод без черенков в банку из огнеупорного материала, налейте туда уксус и поставьте в духовку с температурой 150°С на 1 1/2 часа или пока ягоды не станут очень сочными и начнут лопаться. Дайте уксусу постоять ночь, затем процедите через шестислойную ткань.

На 1/2 литра

Уксус с бузиной	600 мл
Филе анчоусов, нарезанное	60 г
Шалот, мелко нарезанный	30 г
Целиковые гвоздики	1 ч. л.
Молотый мускатный «цвет»	1 ч. л.
Молотый имбирный корень	1 ч. л.
Тертый мускатный орех	1 ч. л.

Положите все ингредиенты в эмалированную кастрюлю. Доведите до кипения. Кипятите на слабом огне 20 минут, чтобы разварились анчоусы. Дайте остыть, процедите и разливайте в посуду. Посуду плотно закупорьте. Не открывайте в течение двух недель. Кетчуп можно хранить в течение полугода.

ELIZABETH CRAIG
COURT FAVOURITES

УСТРИЧНЫЙ КЕТЧУП

Вместо устриц можно использовать мидии или другие съедобные моллюски. Для аромата можно добавить один-два растолченных анчоуса. Этот кетчуп будет чудесной добавкой к белым соусам.

На 1,25 литра

Свежеочищенные от раковин устрицы в собственном соку	600 мл
Херес	600 мл
Соль	30 г
Молотый мускатный «цвет»	1—2 ч. л.
Кайеннский перец	1/4 ч. л.
Бренди (необязателен)	1 ст. л.

Растолките устриц в ступке и добавьте херес. Доведите смесь до кипения, затем положите соль, мускатный «цвет» и кайеннский перец. Вскипятите еще раз, снимите пену, затем процедите через сито. Когда кетчуп остынет, добавьте в него бренди и перемешайте, бренди послужит дополнительным консервирующим средством. Разлейте кетчуп в бутылки и закупорьте пробками. Храните в течение шести недель.

ANNE COBBETT
THE ENGLISH HOUSEKEEPER

РЫБНЫЙ СОУС, ХРАНЯЩИЙСЯ ЦЕЛЫЙ ГОД

Этот рецепт взят из книги, опубликованной анонимно в 1758 году, но которую приписывают Анне Гласс, английской писательнице, интересовавшейся вопросами кулинарии. Анчоусовая жидкость — это маринад анчоусов домашнего посола.

Двух столовых ложек этого соуса достаточно для того, чтобы ароматизировать 500 г сливочного масла. Он превосходно подходит для вареной птицы, телятины и т. п., а также вместо подливки, если его разбавить горячей водой и сгустить кусочком сливочного масла, обвалянного в муке.

На 1 литр

Соленые анчоусы, нарезанные вместе с костями и прочим	24 шт.
Шалот, мелко нарезанный	10 шт.
Хрен, натертый	60 г
Молотый мускатный «цвет»	1 ч. л.
Белое вино	1 л
Вода	1/2 л
Лимон, порезанный ломтиками	1 шт.
Анчоусовая жидкость	1/4 л
Красное вино	1/2 л
Гвоздика	12 шт.
Зерна перца	12 шт.

Смешайте все ингредиенты и кипятите смесь, пока она не сгустится до одного литра. Процедите, плотно закройте крышкой и храните в сухом прохладном месте.

THE ART OF COOKERY, MADE PLAIN AND EASY

КЕТЧУП ИЗ ОМАРОВ

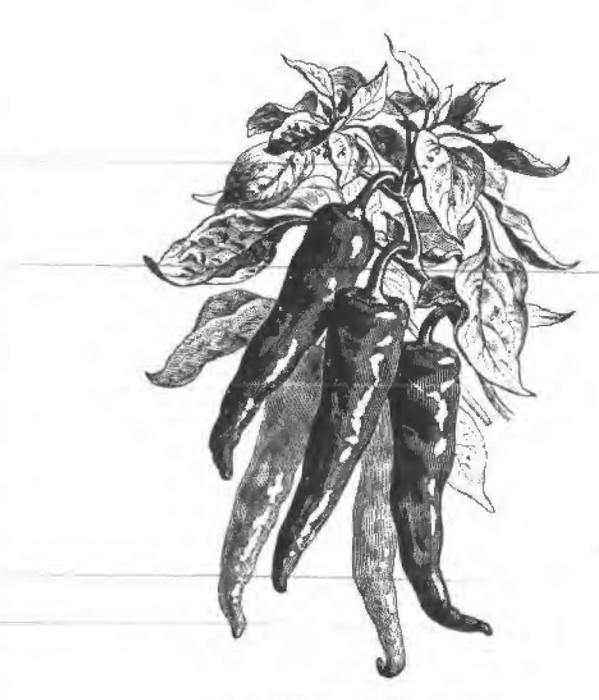
Чтобы приготовить соус для рыбных блюд, добавьте 4—5 столовых ложек этого кетчупа к 250 г растопленного сливочного масла. Уксус чили (острый перец) — уксус с добавлением десяти стручков острого сушеного перца. Шалотовый уксус готовят, положив 8 штук нарезанных шалотов в 600 мл винного уксуса на 3 недели; шалотовое вино готовят, погрузив их в белое сухое вино.

На 1,75 литра

Самка омара, отваренная	1,5 кг
Анчоусы, отмоченные, очищенные от костей, промытые, просушенные	6 шт.
Херес или мадера	300 мл
Кайеннский перец	1 ч. л.
Уксус чили или шалотовый уксус	150 мл
Шалотовое вино	900 мл
Зерна черного перца	

Отделите мясо омара, а панцирь растолките в ступке вместе с филе анчоусов. После того как смесь будет тщательно растолчена, добавьте мясо омара и разомните все вместе с остальными ингредиентами. Хорошо перемешанный кетчуп положите в банки с широким горлом. В каждую банку добавьте по одной чайной ложке перечных зерен. Плотно закройте и запечатайте. Банки храните в прохладном месте. Кетчуп можно хранить в течение двух месяцев.

ANNE COBBETT
THE ENGLISH HOUSEKEEPER



МАЛИНОВЫЙ УКСУС

Этот уксус, разведенный теплой водой, используется как старинное средство от заболевания горла. Когда стояла холодная погода, его часто давали детям в интернатах перед сном. В Йоркшире его подают как сладкое к йоркширскому пудингу.

На 1 литр

Зрелая малина	1 кг
Солодовый уксус	600 мл
Сахар	около 1 кг

Положите ягоды в банку с широким горлом и разомните их деревянной ложкой, затем вылейте в банку холодный уксус и, накрыв крышкой, подержите 6 дней. Смесь перемешивайте каждый день.

Потом процедите смесь через шестислойную ткань, не сдавливая гущу, и замеряйте объем жидкости. На 600 мл отвесьте 500 г сахара и, помешивая, поварите на медленном огне, чтобы сахар растворился. Поварите на медленном огне еще 10 минут, снимая появляющуюся пену. Снимите с огня, дайте остыть, разлейте в теплые бутылки и плотно закупорьте пробками.

GERTRUDE MANN
BERRY COOKING

МАЛИНОВЫЙ СИРОП

Sirop de Framboise

На 1 литр

Малина	500 г
Сахар	1 кг

Положите ягоды малины в чашу и раздавите их деревянным пестиком. Поставьте чашу на 24—36 часов в прохладное место, чтобы ягоды забродили. Извлеките из ягод весь сок, отжав их через ткань или использовав соковыжималку. Измерьте вес сока и на 500 г добавьте 1 кг сахара. Поставьте на медленный огонь и, часто помешивая, доведите до кипения. Как только смесь закипит, снимайте с огня и бутилируйте.

MYRETTE TIANO
LES CONSERVES

РЕЙНСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ СИРОП

Rheinishes Apfelkraut

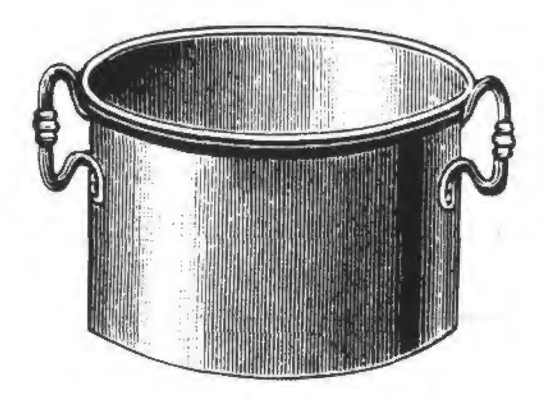
На 1/2 литра

Яблоки, порезанные четвертушками	5 кг

Отварите яблоки на пару, чтобы получилось пюре, или поварите в 1/2 литра воды.

Переложите пюре в сито из шестислойной ткани и дайте соку стекать в течение всего дня. У вас получится около трех литров сока. Перелейте сок в большую кастрюлю и доведите его до кипения. Кипятите, не накрывая крышкой, пока не сгустится до полулитра темного сиропа, постоянно помешивая до конца кипячения. На кипячение у вас уйдет около одного часа сорока минут. Перелейте получившийся сироп в банку и запечатайте пластиковой пленкой.

EIKE LINNICH
DAS GROSSE EINMACHBUCH



СОК ИЗ ТЕРНОВЫХ ЯГОД

Schlehesaft

Собирайте терновые ягоды после первых морозов, когда они станут синего цвета (занятие не из приятных). Терновый сок можно использовать как напиток или в качестве соуса для бланманже и риса. Его можно смешать с ромом или светлой тминной водкой и пить как портвейн.

На 3 литра

Терновые ягоды	2 кг
Сахар	около 1 кг

Положите ягоды в чашу и залейте их кипящей водой. Дайте постоять один день.

Отлейте сок, доведите до кипения и вновь залейте им ягоды. Дайте постоять один день. Повторите эту процедуру 3 раза.

Измерьте объем сока и на литр добавьте 500 г сахара. Вскипятите сок с сахаром. Когда сахар полностью растворится, разлейте сок в бутылки.

JUTTA KÜRTZ
DAS KOCHBUCH AUS SCHLESWIG-HOLSTEIN

НЕКТАР ИЗ АЙВЫ ИЛИ ЯБЛОК

Nektar ot Dyuli i Nektar ot Yabulki

На 1,5 литра

Айва, плоды протерты на грубой терке до сердцевины, яблоки, сердцевина удалена, порезаны ломтиками	1 кг
Вода	1,25 литра
Сахар	250 г

Положите фрукты в большую кастрюлю и налейте туда 1/4 литра воды. Закройте плотно прилегающей крышкой и варите на медленном огне 10 минут, чтобы фрукты стали мягкими. Пропустите сок и мякоть через мелкое сито. Нагрейте сахар и оставшуюся воду в кастрюле на медленном огне, при нагревании помешивайте; когда сахар растворится прокипятите на сильном огне одну-две минуты.

Измерьте объем фруктового пюре и добавьте такой же объем сахарного сиропа. Тщательно перемешайте смесь.

Стерилизуйте бутылки объемом четверть литра с резьбовой пробкой, поместив их в духовку, прогретую до 130°С, на 30 минут. Сохраняйте в горячем состоянии.

В какой-нибудь кастрюле быстро нагрейте смесь нектара до кипения. Тут же перелейте его в горячие стерилизованные бутылки и заверните пробки. Температура нектара не должна опуститься ниже температуры кипения во время бутилирования. Положите бутылки на бок, чтобы они остыли.

T. HADZHIYSKI, D. DONKOV, N. PEKACHEV, P. KOEN AND M. TZOLOVA
DOMASHNO KONSERVIRANE

НЕКТАР ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ, МАЛИНЫ ИЛИ ВИШНИ

Nektar ot Yagodi, Malini, Vishni

На 1,75 литра

Ягоды земляники или малины, очищенные от зелени, или ягоды вишни, очищенные от косточек	1 кг
Сахар	300 г
Вода	1 л

Продавите ягоды через мелкое сито в чашу. Накройте чашу крышкой. Стерилизуйте бутылки объемом четверть литра с резьбовыми пробками в духовке при 130°С в течение 30 минут. Сохраняйте в горячем состоянии.

Приготовьте сироп, растворив сахар в воде на медленном огне, а затем быстро прокипятив одну-две минуты. Измерьте объем ягодной мякоти и добавьте такой же объем сахарного сиропа. Тщательно перемешайте смесь. Перелейте смесь в кастрюлю и быстро вскипятите на сильном огне. Наполните горячие бутылки до самого верха кипящим нектаром и сразу же заверните пробки. Производите эту работу быстро, чтобы нектар был бутилирован при температуре кипения. Для охлаждения положите бутылки на бок.

T. HADZHIYSKI, D. DONKOV, N. PEKACHEV, P. KOEN AND M. TZOLOVA
DOMASHNO KONSERVIRANE

ОСТРЫЙ СИРОП «КВИНИ УИЛЛЬЯМС»

Этот острый сироп можно просто залить на сырые или отваренные плоды, и они сохранятся в течение нескольких месяцев. Указанного ниже объема хватит на 3,5 кг плодов.

Его можно приготовить в начале лета, залить в банку и держать в холодильнике, пока он не понадобится. Хотя сироп можно приготовить в любое время, когда вы пожелаете.

На 2 литра

Сидровый или белый винный уксус	1 л
Сахар	1,5 кг
Патока	1/4 л
Гвоздика	24 шт.
Семена кориандра	1 ст. л.
Целиковые чешуйки мускатного «цвета» или молотый мускатный «цвет»	1 ст. л. / 1 ч. л.
Палочки корицы	4 или 5 шт.
Семена горчицы или сухая горчица	2 ст. л. / 2 ч. л.
Ягоды гвоздичного дерева	8 шт.

Если вам по вкусу, завяжите специи в узелок из муслиновой ткани. Смешайте все остальные ингредиенты в кастрюле. Добавьте узелок со специями. Варите содержимое 20 минут после того, как сироп закипит. Охладите. Удалите узелок со специями, перелейте в банку и храните в холодильнике, если не нуждаетесь в немедленном использовании. Специи можно варить в сиропе не кладя их в узелок, но тогда сироп перед заливанием в банку необходимо охладить и процедить.

MARION FLEXNER
OUT OF KENTUCKY KITCHENS

ОСТРЫЙ УКСУС

После того как солнечные лучи вытянут основные масла из ароматных специй, этот уксус можно процедить и залить им сырые или отваренные овощи или фрукты. Залитые этим уксусом овощи и фрукты будут сохранены по меньшей мере на 6 месяцев.

Приготовьте этот уксус в мае и все лето держите его на солнце.

На 10 литров

Уксус	8 л
Семена черной горчицы	300 г
Свежий имбирный корень	125 г
Целиковые ягоды гвоздичного дерева	90 г
Гвоздика	30 г
Зерна черного перца	125 г
Семена сельдерея	30 г
Карамелизованный сахар	1,5 кг
Хрен, протертый	100 г
Две головки чеснока	
Лимоны, порезанные ломтиками	3 шт.

Смешайте все ингредиенты в большой стеклянной емкости. Закройте крышкой и выставьте на солнце.

MARION CABELL TYREE
HOUSEKEEPING IN OLD VIRGINIA



УКСУС НА НАСТУРЦИИ

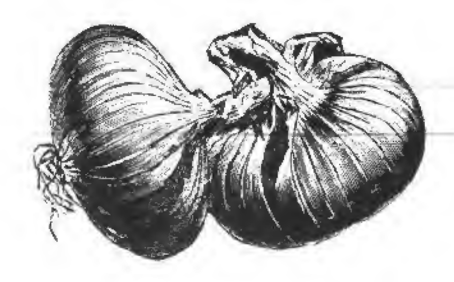
Этот уксус очень хорош как приправа к салатам и соус для баранины и других блюд.

На 2,5 литра

Свежесобранные цветы настурции	500 г
Солодовый уксус	2,5 л
Гвоздика	4—5 шт.
Зерна перца	8—10 шт.
Зубчики чеснока, половинками	2—3 зубчика
Шалот, нарезанный	4—5 листьев

Возьмите маленькие бутылки. Заполните бутылки ингредиентами, распределяя их поровну, заткните пробками и плотно запечатайте. До употребления подержите уксус в сухом месте в течение нескольких месяцев.

LIZZIE HERITAGE
CASSELL'S UNIVERSAL COOKERY BOOK



УКСУС СО СПЕЦИЯМИ

Gewürz-Essig

На 9 литров

Винный уксус	9 литров
Мускатный орех	4 шт.
Имбирный корень	10 г
Гвоздика	1 ч. л.
Семена горчицы	20 г
Соль	125 г
Зерна перца	10 г
Кожура апельсина	1 шт.
Шалот	12 листьев

Положите все ингредиенты в стеклянную или керамическую емкость, плотно закройте крышкой и оставьте на солнце или в теплом месте на 3—4 недели. Затем процедите уксус через ткань, разлейте в бутылки и закупорьте их пробками.

SOPHIE WILHELMINE SCHEIBLER
ALLGEMEINES DEUTSCHES KOCHBUCH FÜR ALLE STÄNDE

ФИАЛКОВЫЙ УКСУС

Veilchen-Essig

Этот уксус используют для соусов и тушеных блюд. Его можно использовать для приготовления напитка: для этого надо добавить одну чайную ложку фиалкового уксуса в стакан подслащенной сахаром воды.

На 1 литр

Лепестки фиалок	60—90 г
Винный уксус	1 литр

Поместите лепестки фиалок в стеклянную бутылку, налейте туда уксус, закупорьте пробкой и оставьте на солнце или в теплом месте на 2—3 недели. Перед употреблением процедите.

SOPHIE WILHELMINE SCHEIBLER
ALLGEMEINES DEUTCHES KOCHBUCH FÜR ALLE STÄNDE

ЧЕРНОСМОРОДИННЫЙ ЛИКЕР

Liqueur de Cassis

На 2 литра

Черная смородина с некоторым количеством листьев	1 кг
Бренди или водка	1 л
Сахар	375 г
Вода	1/2 л

Положите веточки черной смородины с листьями в стеклянную или керамическую банку с широким горлом. Налейте алкогольный напиток и, плотно закрыв крышкой, дайте постоять месяца два.

Процедите смесь. Смешайте воду с сахаром и доведите до кипения. Охладите сироп и добавьте в процеженный спиртной напиток. Разлейте в бутылки и закупорьте пробками. Дайте бутылкам с ликером постоять до употребления один месяц.

GINETTE MATHIOT
JE SAIS FAIRE LES CONSERVES

ВАНИЛЬНАЯ ЭССЕНЦИЯ

Эта ванильная эссенция используется в небольших количествах для ароматизации пирожных, печенья и сладких соусов.

На 1/2 литра

Ванильные плоды, порезанные на очень мелкие кусочки	3 шт.
Бренди	600 мл

Положите кусочки ванили в бутылку с бренди и заткните пробкой. Через 3 месяца, в течение которых вам необходимо время от времени встряхивать содержимое бутылки, эссенция будет готова к употреблению.

OSCAR TSCHIRKY
THE COOK BOOK BY "OSCAR" OF THE WALDORF

КОНСЕРВИРОВАНИЕ МЯСА И РЫБЫ

ОСТРАЯ ГОВЯДИНА К РОЖДЕСТВУ

Для 4,5—5,5-килограммового куска мяса удвойте количество всех ингредиентов, кроме соли, ее вес следует увеличить с 125 до 175 г.

Обработанная «на сухую» специями говядина имеет вкус, сильно отличающийся от маринованной или соленой говядины, продающейся в мясных отделах. Она является традиционным рождественским блюдом во многих семьях, живущих на фермах или в деревнях. «Это больше рождественское блюдо, чем блюдо для любого другого дня года, — заявляет Джон Симпсон, повар Маркиза Букингемского, в своей «Комплит Систем оф Кукери» (1806), — хотя приготовить его можно в любое время и оно будет одинаково вкусно». Он называет его довольно величественно: «Беф де Шасс», но под названием «Охотничья говядина», «Говядина а-л'Экарлят» или просто «Острая говядина» разновидности рецепта известны уже по меньшей мере 300 лет.

В прежние времена огромные куски говядины весом до 9 кг мариновали от трех до четырех недель. Кусок от 2,5 до 5,5 кг будет готов через 10—14 дней.

Присутствие среди специй ягод можжевельника делает рецепт несколько необычным. Они появились в составе рецептов в Йоркшире, Камберленде, Уэльсе и Суссексе в тех местах, где в действительности на холмах растут дикие кусты можжевельника.

На 2—2,5 кг

Ссек говядины, свернутый рулетом и связанный или на вертеле	2,5—3 кг
Светлый карамелизованный сахар	90 г
Зерна черного перца	30 г
Ягоды гвоздичного дерева	15 г
Ягоды можжевельника	30 г
Селитра	1 ч. л.
Морская или каменная соль	125 г
Вода	300 мл

Сначала натрите говядину сахаром и оставьте на два дня в глазурованной керамической чаше. Растолките в ступке все специи, селитру и соль. Растолочь их следует тщательно, но не обязательно до порошкообразного состояния. Этой смесью основательно натирайте говядину ежедневно в течение 9—10 дней. Постепенно под воздействием соли и сахара говядина выделит некоторое количество сока и будет издавать очень аппетитный запах. Держите ее в прохладном, проветриваемом помещении, а не в душной кухне.

Перед началом приготовления говядины выньте ее из чаши и удалите с ее поверхности прилипшие специи, не погружая при этом в холодную воду.

Положите кусок говядины в большую глубокую керамическую посуду, лучше овальной формы, чтобы в ней оставалось очень мало свободного места. Залейте в посуду воду. Закройте мясо двумя-тремя слоями вощеной бумаги или фольги, чтобы не давать испаряться соку. Накройте посуду крышкой. Запекайте в духовке при температуре 140°С в течение пяти часов. Вынимайте из духовки осторожно: вокруг говядины слой жидкости. Дайте остыть в течение двух-трех часов. До того как жир застынет, слейте жидкость и переложите говядину на разделочную доску. Заверните мясо в фольгу или вощеную бумагу и положите сверху доску или тарелку с грузом весом 1—2 кг. Оставьте в таком положении на сутки.

Говядину можно будет разрезать тонко и ровно и она будет сочной, благоухающей, острой на вкус, и мы действительно сможем мысленно представить себе то, какую пищу ели наши предки. Приготовленная таким способом говядина будет сохранят свежесть несколько дней в обычном хранилище, если ее завернуть в вощеную бумагу, которую менять почаще. Ее можно держать в холодильнике до тех пор, пока вы не вынете ее и не подержите при комнатной температуре часа два, прежде чем приняться за нее.

И не в коем случае не следует пытаться убедить себя в том, что обработанную «на сухую» специями говядину следует варить на плите или в печке.

ELIZABETH DAVID
SPICES, SALT AND AROMATICS IN THE ENGLISH KITCHEN



ПРИПРАВЛЕННЫЙ СПЕЦИЯМИ КУСОК ГОВЯДИНЫ

Обычная корка, о которой говорится в рецепте, приготавливается из 500 г муки, разведенной водой, чтобы получилось густое тесто, которое затем раскатывается в круг достаточно большой, чтобы можно было накрыть кусок говядины.

На 8 кг

Кусок говядины	9 кг
Карамелизованный сахар (жженка)	90 г
Селитра	1 ст. л.
Перечные зерна	60 г
Гвоздика	6 шт.
Одна чешуйка мускатного «цвета» или 1/4 ч. л. молотого мускатного «цвета»	
Тертый мускатный орех	2 ч. л.
Ягоды гвоздичного дерева	60 г
Соль	350 г
Ягоды можжевельника, размятые	125 г
Говяжье нутряное сало, мелкорубленое или протертое	500 г
Корка из муки и воды	

Натрите говядину сахаром и оставьте в кастрюле на 2 суток. Растолките селитру и специи в порошок и смешайте его с солью и ягодами можжевельника. Втирайте эту смесь по всей поверхности говядины ежедневно в течение 3 недель. Затем промойте говядину в холодной воде и положите в глубокую кастрюлю размером с кусок укладываемой говядины и налейте 150 мл воды. Положите сверху нутряное сало. Закройте обычной коркой, накройте кастрюлю крышкой и поставьте в духовку, нагретую до 140°C. Через 6—8 часов, когда мясо будет готово, дайте ему остыть, снимите корку и слой нутряного сала и положите кусок на тарелку. Эту говядину нужно есть холодной и она может храниться некоторое время.

MARY JEWRY (EDITOR)
WARNE'S MODEL COOKERY

ЯРКО-КРАСНЫЙ ЯЗЫК

Langue a l'Ĭcarlate

На 2 кг

Свежий говяжий язык, очищенный и проколотый во многих местах острой иглой для шпигования	2 кг
Соль	60 г
Селитра	1/2 ч. л.
Рассол *(стр. 167)*	4 л

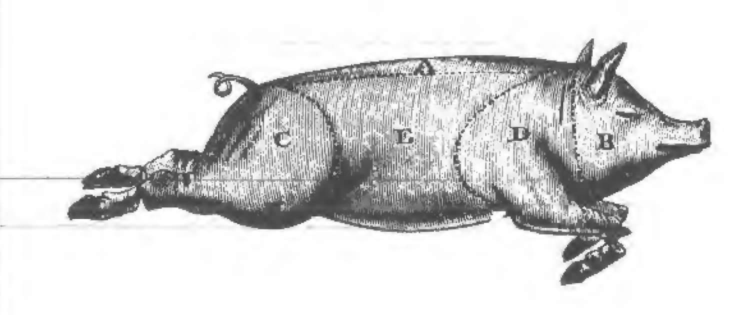
Смешайте соль с селитрой и натрите ими язык. Положите язык в керамическую чашу, накройте крышкой и оставьте на сутки.

На следующий день приготовьте рассол и дайте ему остыть. Оботрите язык и положите его в керамическую посуду, достаточно ёмкую, чтобы вместить язык, залитый рассолом. Залейте язык рассолом. Чтобы язык оставался полностью погруженным в рассол, поставьте на него сверху доску, на доску положите груз.

Держите язык в холодном месте. Переворачивайте язык ежедневно, не прикасаясь при этом к нему руками. Держите его в рассоле зимой 8 дней, а летом — шесть.

По истечении указанного времени тщательно промойте язык и поварите его в обычной воде в большой кастрюле 2,5—3 часа, чтобы он стал мягким. Время отваривания зависит от веса и качества языка, лучше слегка его переварить, чем недоварить. Дайте языку остыть в бульоне. Затем выньте, снимите кожу и заверните в ткань.

CURNONSKY
CUISINE ET VINS DE FRANCE



СВИНЫЕ НОЖКИ С ПРИПРАВАМИ

На 2 кг

Свиные ножки, обваренные, оскобленные и тщательно очищенные	8 шт.
Соль	125 г
Уксус	2 л
Один маленький стручок острого красного перца чили	
Протертый хрен	2 ст. л.
Зерна черного перца	1 ч. л.
Целиковые ягоды гвоздичного дерева	1 ч. л.

Посыпьте свиные ножки солью и дайте постоять 4 часа. Тщательно промойте ножки в чистой воде, положите их в большую кастрюлю с горячей водой и варите около 2,5 часов или до тех пор, пока они не станут мягкими, но мясо еще не будет отходить от костей.

Положите ножки в чистые банки. Нагрейте уксус до кипения вместе с чили, хреном, перечными зернами и ягодами гвоздичного дерева и вылейте его в банки, не доливая до верха одного сантиметра. Консервированный продукт будет сохраняться в холодильнике в течении двух месяцев.

LEONARD LOUIS LEVINSON
THE COMPLETE BOOK OF PICKLES AND RELISHES

СТУДЕНЬ

Hoofdkaas

На 1 кг	
Половина свиной головы или четверть свиной головы и четверть телячьей головы	
Свиные ножки	4 шт.
Лук, нарезанный	1 головка
Соль	25 г
Уксус	150 мл
Свежемолотый перец	1 ч. л.
Мускатный орех, протертый	1/2 ореха
Маринованные корнишоны, крупно нарезанные	1 шт.
Молотый мускатный «цвет»	1 ч. л.
Свиное сало, растопленное	

Положите голову и ножки в кастрюлю и залейте их холодной водой. Добавьте лук и соль и на медленном огне доведите до кипения. Варите на медленном огне 2—3 часа или до тех пор, когда мясо начнет легко отходить от костей. Выньте голову и ножки из кастрюли и очистите их от костей. Нарежьте мясо в форме кубиков. Смешайте мясо с уксусом, перцем, мускатным орехом, корнишонами, мускатным «цветом» и с бульоном, взятом в количестве, необходимом для формирования однородной негустой смеси. Затем поварите ее на медленном огне минут 15.

Промойте керамические чашки холодной водой или уксусом. Возьмите половник и заполните чашки студнем немного ниже краев, следите, чтобы в слое студня не оставалось воздушных раковин. Дайте остыть и загустеть. Налейте сверху слой растопленного лярда. Студень можно хранить в прохладном месте или в холодильнике в течение месяца.

C. A. H. HAITSMA MULIER-VAN BEUSEKOM (EDITOR)
CULINAIRE ENCYCLOPÉDIE

СОЛЕНЫЕ АНЧОУСЫ

Anchois au Sel

Способ подготовки и засолки анчоусов описан на странице 44.

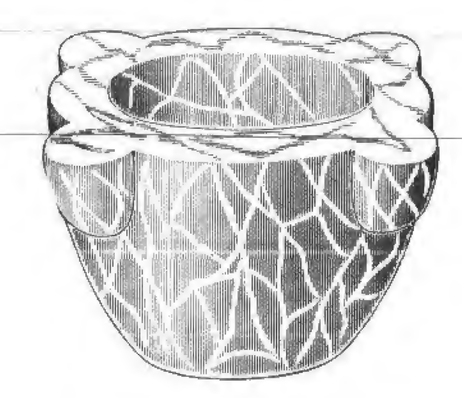
На 1 кг	
Очень свежие анчоусы, головы и внутренности удалены	1,5 кг
Крупная соль, предпочтительна морская соль	1 кг

Положите рыбу между слоями соли и оставьте на сутки, чтобы выделилось немного рассола. Затем просушите рыбу бумажными салфетками.

Положите слой соли 1 см толщины на дно банки с широким горлом. Плотно уложите слой анчоусов головой к хвосту на слой соли. Посыпьте слоем соли и уложите другой слой анчоусов крестообразно относительно первого слоя. Повторяйте слои до полного заполнения банки. Самым верхним слоем должна быть соль.

Подберите груз, который мог бы поместиться в горловине банки, и установите его на анчоусы. Подержите груз неделю, чтобы на поверхности скопилась маслянистая жидкость. Удалите ее ложкой, запечатайте банку и храните ее в прохладном месте. Перед употреблением соленые анчоусы промойте в холодной воде из-под крана или отмочите. Их можно хранить в течение года-двух.

MYRETTE TIANO
CONSERVES MAISON



МАРИНОВАННАЯ РЫБА

Zuur van Vis

Этот готовый продукт сохранится в холодильнике 2—3 недели. Таким же образом можно мариновать куски мяса со свиной головы и ножек, но предварительно их нужно залить водой и поварить 2—3 часа до мягкого состояния. Перед маринованием дайте мясу остыть в бульоне.

На 3,5 кг	
Свежее филе камбалы или трески, нарезанное кубиками по 4 см	2 кг
Вода	2 л
Соль	700 г
Растительное масло	4 ст. л.
Молотая куркума	2 ч. л.
Дольки свежего имбирного корня	4 шт.
или порошковый имбирь	1 ч. л.
Мелкие луковицы, нарезанные	5 головок
Красный острый перец, очищен от семян и нарезан	1 стручок
Горчица	1 ст. л.
Чеснок, мелко нарезанный	2 зубчика
Солодовый уксус	2 л

Насыпьте соль в воду и нагрейте, чтобы соль растворилась. Охладите. Положите рыбные кубики в стеклянную или керамическую посуду и залейте холодным соляным раствором. Сверху на рыбу положите кусок чистой ткани, на ткань

деревянный кружок, чтобы он проходил по размеру внутрь посуды, на кружок поместите камень или другой тяжелый груз. Груз необходим для того, чтобы держать рыбу погруженной в рассол. Оставьте рыбу под грузом на ночь.

На следующий день выньте рыбу из рассола и просушите, используя ткань. Возьмите чистую кастрюлю, разогрейте в ней растительное масло и в течение нескольких минут слегка обжарьте в нем рыбные кубики. Выньте рыбу из кастрюли шумовкой, дайте остыть на тарелке и уложите в чистые стеклянные банки.

Положите в ступку куркуму, имбирь и лук и растолките их в пасту. Добавьте перец чили, горчицу и чеснок. Обжарьте смесь в течение минуты в той кастрюле, где обжаривалась рыба, постоянно помешивая. Добавьте уксус, доведите до кипения и дайте остыть.

Залейте полученной смесью рыбу в банках и закройте их крышками. Поставьте в холодильник. Уксусная смесь должна полностью покрывать рыбу. Рыба будет готова к употреблению через 2 дня.

HUGH JANS
BISTRO KOKEN

РОЛЬМОПСЫ

Rolmops

На 500 г

Сельдь, очищенная от чешуи и костей, кожа оставлена	6 шт.
Маленькие маринованные корнишоны	12 шт.
Ломтики лимонов	3 шт.
Лук, порезанный дольками	1 головка
Лавровый лист	3 шт.
Маленький красный острый перец чили, свежий или сушеный	3 стручка
Семена горчицы, или фенхеля, или тмина	1/2 ч. л.
Гвоздика	3 шт.
Уксус	450 мл
Вода	4 ст. л.
Соль	15 г

Скатайте из сельдевого филе рулеты кожей наружу, вложив в каждый рулет по корнишону. Скрепите рулет зубочистками. Уложите рулеты в тщательно промытую стеклянную банку, поместив между ними слоями ломтики лимона и лука, лавровые листья, перец чили, семена горчицы и гвоздику.

Смешайте уксус, воду и соль. Нагрейте до кипения, дайте остыть и залейте смесью рольмопсы в банке. Закройте банку крышкой и подержите в холодильнике неделю до употребления. Рольмопсы можно хранить в холодильнике в течение трех недель после готовности.

C. A. H. HAITSMA MULIER-VAN BEUSEKOM (EDITOR)
CULINAIRE ENCYCLOPÉDIE

СЕЛЬДЬ ПОД СЛАДКИМ МАРИНАДОМ В СТИЛЕ БАРРИ ДЭВИДСОНА

Это — особый способ маринования сельди, результаты которого оставляют приятные воспоминания у посетителей Килхоун Хотэл, расположенного в местечке Арднамурхан в Шотландии. Владелец этого отеля, принадлежащий со мной к одному клану, заявляет, что этот рецепт имеет глубокие корни в традиционных блюдах Хайленца и так популярен, что ему приходится часто готовить блюдо на основе этого рецепта в количествах, указанных ниже. Барри Дэвидсон говорит, что уксусная кислота, которую можно купить в любой аптеке, способствует прекрасной сохранности маринованной сельди.

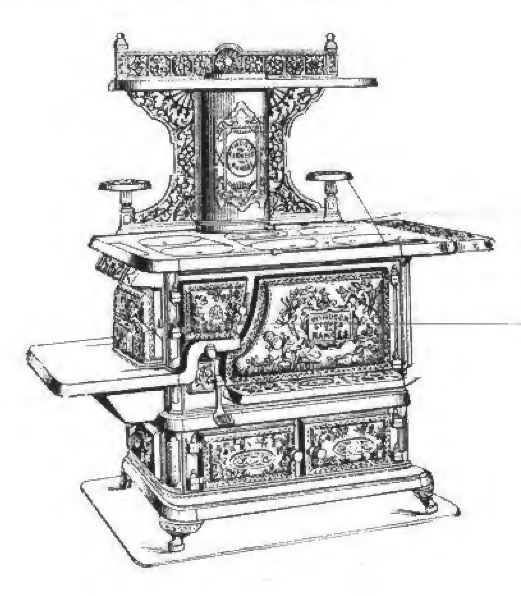
На 3 кг

Филе из свежей сельди, нарезанное кубиками по 2,5 см	3 кг
Светлый солодовый уксус	2,5 л
Палочка корицы	15 г
Ягоды гвоздичного дерева	15 г
Целиковые чешуйки мускатного «цвета»	15 г
Перечные зерна	15 г
Гвоздика	15 г
Крупный лук, порезанный тонкими ломтиками	3 головки
Уксусная кислота	1 ч. л.
Сахар	400 г

Смешайте все ингредиенты, кроме сельди, и поварите 15 минут. Затем добавьте сельдь. Поварите минут 10—15, до тех пор, когда она начнет «загустевать»; другими словами: смесь достигнет необходимой степени густоты. Оставьте остывать сельдь в бульоне.

В этом бульоне в холодильнике сельдь будет храниться в течение месяца.

ALAN DAVIDSON
NORTH ATLANTIC SEAFOOD



ПАШТЕТ ИЗ СОЛЕНОЙ РЫБЫ

Le Melet

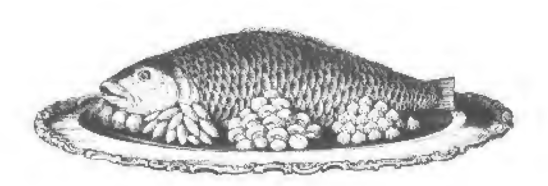
Это и подобное ему блюдо из Ниццы, известное под названием «писсалат», считают видоизмененным с веками блюдом древних римлян «гарумом». Оба блюда готовят из мелких снетков длиной не более 2,5 см, которых называют «поутина».

На 600 мл

Снетки	1 кг
Морская соль	500 г
Чабрец	
Лавровый лист	
Смесь сухих трав	

В горшке или маленьком бочонке уложите слой соли, слой трав и слой рыбы. В такой последовательности заполните весь горшок. На верх поместите груз, чтобы рыба была под слоем рассола, который начнет образовываться. Через неделю, когда соль полностью растворится, выньте рыбу из рассола. Протрите ее через сито и полученное пюре уложите в банки. Залейте рыбу тонким слоем рассола из горшка. Этот паштет используют так же, как и паштет из анчоусов. В закрытой посуде его можно хранить в прохладном месте в течение года.

JAEN-NOËL ESCUDIER
LA VÉRITABLE CUISINE PROVENÇALE ET NIÇOISE



МАРИНОВАННАЯ КОРЮШКА

На 1 кг

Корюшка, очищенная, головы и хвосты отделены	24 шт.
Соль	2 ч. л.
Уксус	около 1/2 л
Вода	около 1/2 л
Лук, нашпигованный тремя гвоздиками	1 головка
Морковь, порезанная дольками	1 шт.
Лавровый лист	2 шт.
Зерна перца	12 шт.
Ломтики лимона	4 шт.

В намазанную сливочным маслом пароварку положите рыбу, присыпьте солью и варите на пару в течение 5 минут. Потом уложите в глубокое керамическое блюдо и отставьте блюдо в сторонку, пока вы будете готовить маринад.

Вскипятите воду и уксус вместе с оставшимися ингредиентами и покипятите минут 15, при необходимости добавив еще уксуса. Дайте остыть и залейте рыбу. Блюдо с рыбой оставьте в прохладном месте не менее чем на двое суток. В холодильнике блюдо сохранит прекрасный вкус в течение десяти дней. Его необходимо накрыть крышкой.

JESSIE CONRAD
HOME COOKERY

ФИЛЕ СЕЛЬДИ ПОД ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

Bismarckharing

На 1 кг

Филе из свежей сельди	12 кусков

Маринад на белом вине

Сухое белое вино	450 мл
Вода	4 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Ароматический букет	1 шт.
Зерна перца	6 шт.

Горчичный соус

Горчица	2 ст. л.
Яйца, сваренные вкрутую и нарезанные	3 шт.
Шалот, нарезанный	2 листа
Смесь нарезанных кервеля, эстрагона и петрушки	6 ст. л.
Соль и перец	
Натертый мускатный орех	
Растительное масло	100 мл
Белый винный уксус	4 ст. л.

Смешайте ингредиенты маринада, положите в них сельдь и подержите в холодильнике двое суток. Выньте филе из маринада шумовкой и поместите его в стеклянную банку.

Чтобы приготовить соус, разомните яйца, шалот, зеленые травы, соль, перец и мускатный орех в ступке до получения пасты. Добавьте горчицу и потолките еще, затем, постепенно и чередуя, вливайте растительное масло и уксус и перемешивайте, пока не получится однородная масса. Это и будет соус.

Процедите соус через мелкое сито в кастрюлю и доведите до кипения на медленном огне. Поварите несколько минут и залейте соусом сельдь. Охладите, закройте банку пластиковой пленкой и подержите в холодильнике до готовности 12 часов. Продукт хранится в течение недели.

JAC. J. MERSEL
HET IN MAKEN IN DE HUISHOUDING



ТВЕРДОЕ САЛЯМИ

Saucisson de Campagne

Натуральная оболочка для колбасы может быть говяжьей — «говяжья серединка» диаметром около 7,5 см — или свиной — диаметром 4—5 см. По вашей просьбе оболочки могут изготовить в мясной лавке, где вы можете получить их в засоленном виде, связками. В холодильнике они хранятся годами, уложенные в банку с солью. Перед употреблением возьмите оболочку той длины, которая вам потребуется, и промойте ее чуть теплой водой. Прикрепите один конец оболочки к крану и пропустите воду через оболочку. Промыв оболочку проточной тепловатой водой, отмочите ее затем в холодной воде минут 10. Теперь оболочка готова к употреблению. Оставшиеся оболочки храните засоленными в холодильнике.

Чтобы салями имела другой вкус, не добавляйте в нее чеснок и вместо красного вина добавьте белое.

На 2 кг

Очищенная от костей лопаточная часть свинины, одна часть жирного на две части постного мяса, порубленная в крупный фарш	2,75 кг
Соль	80 г
Селитра	1/2 ч. л.
Свежемолотый белый перец	2 ч. л.
Зерна черного перца	1 1/2 ч. л.
Зубчики чеснока, раздавленные в пасту	2 шт.
Сухое красное вино	4 ст. л.
Оболочки для колбасы	около двух метров

Тщательно перемешайте все ингредиенты, кроме оболочек. Завяжите один конец оболочки ниткой. Правильный способ завязывания узла: завязать простой узел, перегнуть оболочку и завязать еще один узел. Другой конец оболочки оденьте на широкую трубку колбасной воронки. Чтобы было удобно держать воронку, расправьте сборки оболочки на сужиавающемся конце трубки. Пальцами проталкивайте начинку через воронку в оболочку и плотнее прессуйте по всей длине оболочки. (Для начинения оболочки можно применять различные кулинарные приспособления.) Вручную проталкивайте начинку до конца оболочки, прокалывая оболочку иглой, если появляется необходимость выпустить изнутри воздух. Разделите колбасу на батоны требуемой длины, перевязав ее ниткой. После окончания начинения убедитесь, что под оболочкой нет воздуха, он может служить причиной потемнение начинки.

Если место, где вы собираетесь сушить колбасу, не проветривается, используйте вентилятор. Самыми важными будут первые две недели. Салями должна начать подсыхать через неделю. Если снаружи салями становится белого цвета, это добрый знак, начинка сохнет как следует. Салями будет готова к употреблению через 6 недель, когда она затвердеет наполовину. После того как она подсохнет полностью, ее можно хранить несколько месяцев.

JACQUES PÉPIN
A FRENCH CHEF COOKS AT HOME

СУШЕНОЕ ОСТРОЕ ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ

Lonzu

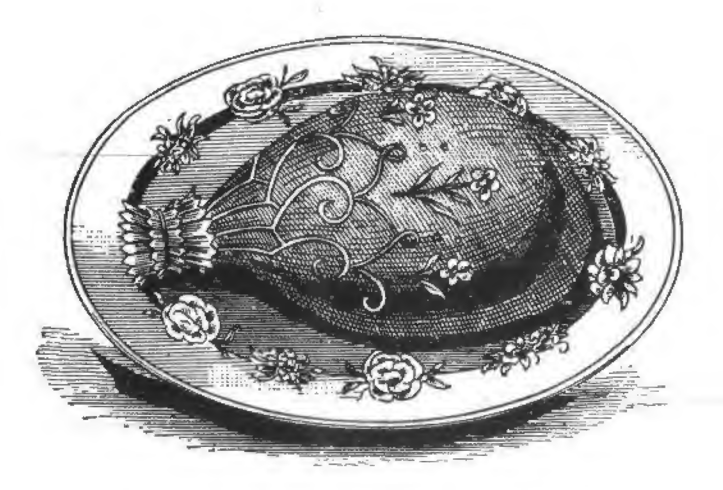
Приготовленная таким способом говядина подается на стол тонко нарезанными ломтиками, как и салями, и обычно в качестве закуски.

На 1 кг

Говяжье филе	1,5 кг
Крупная морская соль	50 г
Смесь воды и вина по	150 мл
Розмарин, мелко нарезанный	15 г
Перечные зерна, грубо помолотые	30 г
Оболочка для говяжьей колбасы	около 1/2 метра

Натрите говядину солью и дайте постоять 8 дней, ежедневно переворачивая. Затем обмойте говядину смесью воды и вина. Тщательно просушите. Вотрите в мясо розмарин и перец. Дайте постоять сутки. Начините говядиной оболочку, внимательно следя, чтобы не осталось внутри воздуха. Туго перевяжите через каждые 5 см. Подержите говядину в течение ночи под гнетом, затем повесьте сохнуть в прохладном, хорошо проветриваемом помещении примерно на 2 месяца.

MARIA NUNZIA FILIPPINI
LA CUISINE CORSE



АРЛЬСКИЕ КОЛБАСКИ

Saucissons, Arles Droit, Porc et Boeuf

Мы рекомендуем добавить селитру в колбаски, которые будут сохнуть на воздухе. Для количества мяса, указанного в данном рецепте, достаточно пол-ложки селитры, которую следует добавить в мясо, смешав с приправами. Чтобы приготовить ром с приправами, добавьте на каждый литр рома 20 г размятого чеснока, 50 г мелко нарезанного шалота, побег чабреца и лавровый лист; дайте смеси постоять не менее двух часов.

На 1 кг	
Постная лопаточная часть свинины, порезанная кубиками по 5 см	1 кг
Постная говядина, порезана кубиками по 5 см	500 г
Свиное сало, порезанное тонкими ломтиками	250 г
Морская соль	50 г
Сахар	1 ч. л.
Перец	1 ч. л.
Смесь специй (см. Словарь терминов)	1 ч. л.
Перечные зерна, размятые	1/2 ч. л.
Тертый мускатный орех	1/4 ч. л.
Ром с приправами	4 ч. л.
Оболочка для колбас	около двух метров

Смешайте в одной чашке свиные, в другой говяжьи кубики с большей частью соли и сахара. В третьей чашке смешайте свиное сало с оставшимися солью и сахаром. Поставьте все чашки в холодильник на сутки.

Покрошите постную свинину на кусочки размером с бобы, говядину с чечевичные зерна, а свиное сало на кусочки размером с рисовое зерно. На разделочной доске смешайте постную свинину и говядину с перцем, специями, перечными зернами, мускатным орехом и ромом. Добавьте свиное сало и все тщательно перемешайте.

Используя воронку или насадку для набивания колбас от миксера, наполните смесью оболочку, следя за тем, чтобы не оставалось внутри воздушных раковин. Завяжите батоны требуемой длины, оставив длинный конец нитки для петли, за которую будете подвешивать колбасу.

Колбасу повесьте сохнуть в прохладном, проветриваемом помещении.

P. E. LALOUE
LE GUIDE DE LA CHARCUTERIE

ЛОТАРИНГСКАЯ КОЛБАСА

Le Saucisson de Lorraine

Другой способ сушения колбас описан на странице 56.

Эту колбасу следует готовить с ноября по январь. Вино с приправами должно быть приготовлено за 2 дня до начала приготовления колбасы.

На 3 кг	
Мелкий фарш из постной свинины	4 кг
Жирная свинина, порезанная мелкими кубиками	1 кг
Соль	250 г
Зерна перца	2 ст. л.
Оболочка для свиной колбасы	около двух метров
Рассол *(см. стр. 167)*	

Вино с приправами	
Красное вино	1/2 л
Шалот, порезанный ломтиками	12 листьев
Мускатный орех, натертый	1/4 ореха
Лавровый лист	2 шт.
Побег чабреца	1 шт.
Побег дикого тимьяна или майорана	1 шт.
Петрушка	30 г
Гвоздика	6 звездочек
Соль и перец	

Смешайте ингредиенты приправ с вином в керамической посуде и оставьте на 48 часов.

Тщательно перемешайте свинину с перечными зернами и солью и положите смесь в чашу. Накройте чашу крышкой и оставьте в прохладном месте или холодильнике на сутки. По прошествии суток процедите четверть литра вина с приправами и, добавив в смесь со свининой вместе с половиной кубиков жирной свинины, тщательно перемешайте. Снова накройте крышкой и дайте постоять сутки в холодном месте. Процедите оставшееся вино с приправами в мясную смесь и добавьте оставшуюся часть жирной свинины.

Тщательно промойте оболочки в подсоленной воде, заполните их смесью и перевяжите ниткой, образуя батончики

15—20 см длиной. Положите колбасу в рассол и подержите 2 дня.

По истечении двух дней выньте колбасу из рассола и просушите. Сохнуть повесьте в прохладном, хорошо проветриваемом помещении (5—6 дней будет достаточно). Затем подвесьте колбасу повыше над широким очагом или в коптильне на 3 недели. Обязательно сжигайте несколько веток можжевельника каждый день вместе с обычными дровами. Через 3 недели перевесьте колбасу в сухое место, где она может храниться до следующей зимы.

GOMBERVAUX (EDITOR)
LA BONNE CUISINE POUR TOUS

ЛИОНСКАЯ КОЛБАСА

Saucissons de Lyon

Примерно на 1, 5 кг

Свиной фарш без костей	1 кг
Говядина, очень мелко нарезанная	500 г
Бекон с прожилками сала или свиное сало, порезанное мелкими кубиками	350 г
Соль и свежемолотый перец	
Размятые перечные зерна	1 ч. л.
Селитра	1/2 ч. л.
Оболочка для свиной колбасы	около двух метров
Крупная соль, смешанная с 1 ч. л. селитры	250 г
Вино	600 мл
Шалфей	1 побег
Чабрец	1 побег
Лавровый лист	1 шт.

Смешайте мясо с беконом или салом, приправьте солью и молотым перцем и добавьте перечные зерна и селитру. Используя воронку, наполните смесью оболочку, завязав ее с одного конца и перевязывая на отрезки по вашему усмотрению. Упаковывайте мясо плотнее, чтобы не было воздуха внутри. Положите набитую колбасу в чашу и посыпьте смесью крупной соли и селитры. Оставьте в прохладном месте на 5—6 дней, время от времени переворачивая колбасу.

Просоленную колбасу повесьте рядом с камином или в хорошо проветриваемом помещении для сушки на неделю.

Вскипятите вино с шалфеем, чабрецом и лавровым листом. Дайте остыть, а затем на сутки положите в смесь колбасу. Затем выньте колбасу, повесьте еще раз сохнуть и через некоторое время, обернув вощеной бумагой, оставьте на хранение.

A. B. DE PÉRIGORD
LE TRÉSOR DE LA CUISINIÈRE ET DE LA MAÎTRESSE DE MAISON

БАРАНЬЯ НОЖКА

Jambon d'Agneau à l'Ancienne

Этот рецепт приготовления бараньей ножки аналогичен рецепту приготовления сырого свиного окорока. Лучшее время для приготовления бараньей ножки по этому рецепту прохладные осенние месяцы или зима. Приготовить продукт нужно за 15—20 дней до употребления.

Примерно на 2 кг

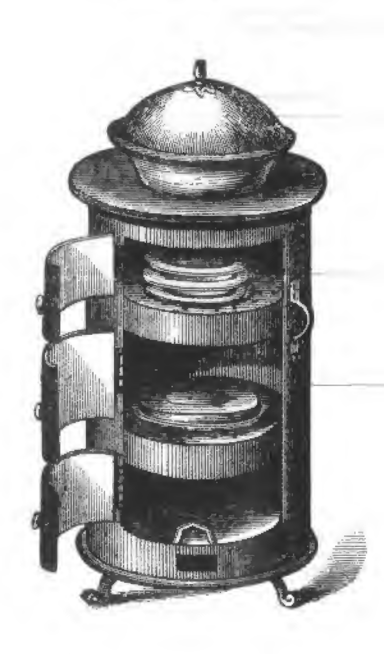
Баранья ножка, кость вырезана, но мякоть не развернута, излишки сала удалены	2,5—3 кг
Крупная морская соль	1 кг
Перец	
Четыре пряности по-французски	
Базилик, шалфей, чабрец и розмарин	по 50 г

В полость, оставшуюся после удаления кости, положите две чайных ложки соли и половину чайной ложки перца. Снаружи ножку натрите перцем и четырьмя пряностями. Свяжите мясо ниткой, для того чтобы оно сохраняло форму.

Расстелите большой кусок ткани и половину его посыпьте слоем соли. На соль насыпьте половину трав. На травы положите мясо и посыпьте его оставшейся половиной трав. На травы насыпьте соль. Оберните вторую половину ткани вокруг мяса и свяжите полученную упаковку ниткой, сохраняя мясо в первоначальной форме.

Оставьте мясо в холодном месте или в холодильнике, положив его между двумя досками на 15 дней. На верхнюю доску поставьте десятикилограммовый груз. Через 15 дней снимите с мяса ткань и повесьте его в прохладном, хорошо проветриваемом помещении сохнуть до тех пор, пока вы не захотите им воспользоваться. На стол подайте, порезав тонкими ломтиками, с ржаным хлебом и сливочным маслом.

IRÈNE LABARRE AND JEAN MERCIER
LA CUISINE DU MOUTON



ВЕТЧИНА

Jambon

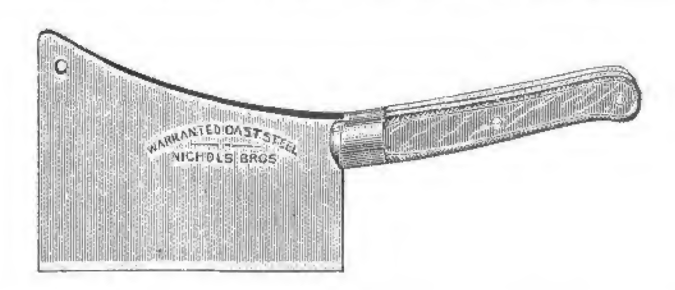
Если у вас нет достаточно большого камина, над которым можно повесить коптиться мясо, то можно воспользоваться специально оборудованной для этого холодной коптильней.

Примерно на 2,5 кг	
Свиной окорок одним куском	3 кг
Крупная соль	500 г
Вода	2 л
Побеги чабреца	4 шт.
Лавровый лист	3 шт.
Побеги базилика	3 шт.
Побеги майорана	3 шт.
Побеги сатуреи	2 шт.
Ягоды можжевельника	12 шт.
Красное вино	3 л
Просеянная древесная зола (необязательна)	1 кг

Налейте в кастрюлю воду, положите соль, травы и ароматизаторы и доведите до кипения. Когда соль растворится, дайте рассолу остыть. Добавьте в рассол 2 литра вина. В этот маринад положите свиной окорок и оставьте мариноваться на 15 дней.

Выньте окорок из маринада, дайте ему стечь и подвесьте его над камином так, чтобы на него поднимался дым от очага. Приготовленная таким способом ветчина будет храниться долгое время, но еще дольше она будет храниться, если ее время от времени натирать вином и посыпать золой.

NOUVEAU MANUEL DE LA CUISINIÈRE BOURGEOISE ET ÉCONOMIQUE



ОДИН ИЗ СПОСОБОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЕТЧИНЫ

Fason de Faire les Jambons

Количество ингредиентов в рассоле зависит от веса ветчины, которую вы будете готовить. Данные ниже пропорции приблизительны и могут быть изменены в соответствии с вашим желанием.

Свиная лопатка или окорок одним куском	6 кг
Уксус	150 мл
Вино	150 мл

Рассол	
Вино	1,5 л
Вода	1,5 л
Букетик из смеси свежих трав (майоран, сатурея, чабрец, лавровый лист)	
Ягоды можжевельника	1 ч. л.
Морская соль	350 г
Селитра	30 г

В большом, стерилизованном кипятком, керамическом горшке смешайте все ингредиенты рассола. Плотно закройте крышкой и дайте постоять два дня в прохладном месте. Затем процедите.

В рассол положите кусок свинины, придавите его камнем или иным грузом, чтобы полностью держать в рассоле, и поставьте в прохладное место на 15 дней.

Выньте свинину из рассола, дайте ему стечь и подвесьте кусок в углу над очагом, вдали от огня и на пути дыма. Коптиться свинина будет по меньшей мере месяц. Она считается достаточно прокопченной, когда потеряет треть своего первоначального веса.

Для хранения натрите ветчину смесью уксуса и вина, а затем золой из очага. Повесьте ветчину вверху прохладного, проветриваемого помещения.

MENON
LES SOUPERS DE LA COUR

СУШЕНАЯ С ПРИПРАВАМИ СВИНАЯ КОЖА

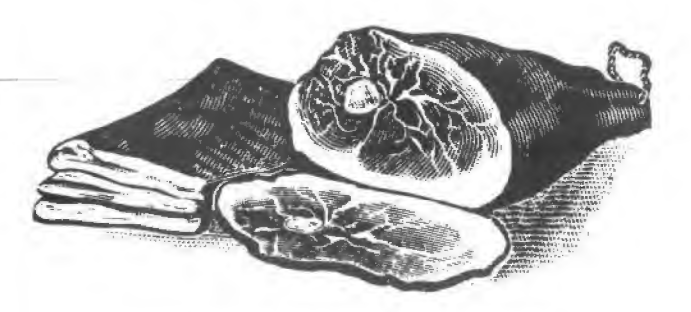
Roulades de Nérac

Эти рулоны используют для придания вкуса супам из сушеных бобов и тушеным блюдам. Их можно хранить до полугода.

Примерно на 1,5 кг	
Свежая свиная кожа, порезанная полосками шириной по 20 см	1,5 кг
Соль	60 г
Перец	30 г
Молотая гвоздика	2 ст. л.
Молотые ягоды гвоздичного дерева	15 г
Чеснок, толченый	3 зубчика

Посыпьте свиную кожу с внутренней стороны смесью соли, перца, специй и чеснока. Положите кожу в керамическую посуду и поставьте на неделю в холодильник. Выньте кожу из посуды, дайте стечь рассолу и оботрите тканью. Сверните куски кожи в рулоны, наподобие больших колбас, и крепко свяжите ниткой. Повесьте их под потолком в прохладном, проветриваемом помещении и оставьте сохнуть.

HUGUETTE CASTIGNAC
LA CUISINE OCCITANE



СВИНАЯ ЯЗЫКОВАЯ КОЛБАСА

Langues Fourées de Porc

Эту колбасу можно сушить на воздухе способом, демонстрируемым на странице 56.

На 1,5 кг

Свиные языки	6—8 шт.
Морская соль	200 г
Селитра	1 ч. л.
Нарезанная петрушка	2 ст. л.
Нарезанный зеленый лук	2 ст. л.
Нарезанный чабрец	1 ч. л.
Толченый лавровый лист	1 шт.
Базилик	1 ч. л.
Нарезанный шалот	2 ст. л.
Семена кориандра	1 ч. л.
Размятые ягоды можжевельника	1 ч. л.
Свиные оболочки для колбас, промытые; если соленые, то отмочить	

Пряный навар

Вода	600 мл
Вино	600 мл
Пучок петрушки	1 шт.
Побеги зеленого лука	4 шт.
Зубчики чеснока	2 шт.
Гвоздика	3 шт.
Репчатый лук, порезанный дольками	1 головка

Положите свиные языки на 5 минут в кипящую воду. Просушите и удалите кожу и хрящи у основания языков. Натрите языки смесью соли, селитры, трав и специй. Плотно уложите языки в банку или кувшин, поставьте на них груз и оставьте банку на 10 дней в холодильнике или другом прохладном месте.

Выньте языки из рассола и осторожно поместите их в колбасную оболочку. Если внутри наполненной оболочки появятся пузырьки воздуха, положите колбасу в кипящую воду, чтобы от них избавиться. Между языками перевяжите оболочку ниткой, на конце сделайте петлю, для того чтобы повесить на нее колбасу.

Повесьте колбасу над очагом так, чтобы на нее шел дым, но вдали от огня. Коптите в течение недели. Если после этого колбасу повесить в сухом прохладном месте, она будет сохраняться в течение восьми недель.

Перед тем как подать колбасу на стол, положите ее в кастрюлю, добавьте все ингредиенты пряного навара, поварите в течение двух часов на медленном огне и дайте колбасе остыть, не вынимая из кастрюли.

MENON
LES SOUPERS DE LA COUR

РИЛЛЕТТЫ ИЗ КРОЛИКА

Это мясное блюдо мягкой консистенции в законсервированном виде будет храниться в прохладном месте в течение нескольких месяцев. Подайте его к столу в качестве закуски вместе с хлебом и морской солью или как дополнение к легкому обеду. Основой этого блюда является свинина; крольчатина, гусятина, голубятина, утятина и индюшатина часто добавляются для разнообразия «риллеттов».

Примерно на 1 кг

Кроличье мясо	1 кг
Свиная грудинка, порезанная кубиками по 4 см	750 г
Свиное сало, порезанное кубиками по 4 см	350 г
Побег чабреца	
Тертый мускатный орех и молотая корица	по 1/2 ч. л.
Соль и черный перец	
Лярд, растопленный	125 г

Положите крольчатину, свиную грудинку и сало в большую кастрюлю и добавьте чабрец и половник воды. Варите, накрыв крышкой, на медленном огне или в духовке при температуре 150°C в течение четырех часов или до тех пор, пока мясо не начнет отходить от костей. Затем перелейте содержимое кастрюли через сито в пустую чашу. Удалите кости, свиную кожу и стебли чабреца. Разомните мясо пестиком, а затем растащите его на мелкие кусочки двумя вилками. На это вы потратите немного сил и терпения. Менее трудоемким кажется пропустить мясо через мясорубку, но мясо не должно быть превращено в тестообразную массу. (Как бы вам ни хотелось, не пользуйтесь мясорубкой.) В итоге мясо должно быть превращено в маслянистую и волокнистую массу.

Приправьте обильно мясо специями и перцем и добавьте процеженные жир и сок, но будьте осторожны, иначе риллетты получатся очень плотными, когда остынут. Нагрейте еще раз до кипения, добавьте по вкусу соль и разложите в стерилизованные горшочки для риллеттов. Остудите. Залейте горловину горшочков сантиметровым слоем растопленного лярда, закройте крышками или полиэтиленовой пленкой и храните в холодильнике.

JANE GRIGSON
GOOD THINGS

СВИНЫЕ РИЛЛЕТТЫ

Rillettes Sarthoises

Эти мясные консервы всегда на столе в департаменте Сарта (к северу от департамента Луара), подобно сливочному маслу в Бретани.

Примерно на 2—2,5 кг

Свиная грудинка, порезанная кубиками, кожа удалена	2—2,5 кг
Вода	200 мл
или лярд	125 г
Крупная соль	60 г
Перец	1/2 ч. л.
Гвоздика	2 или 3 шт.
Ароматический букетик	

Положите мясо и все ингредиенты в большую кастрюлю. Если вы используете лярд, то в результате вы получите блюдо более плотной консистенции, чем на воде. Поставьте кастрюлю на тихий огонь: риллетты следует готовить не доведя до кипения. При отваривании время от времени помешивайте содержимое кастрюли деревянной ложкой, чтобы избежать пригорания. Когда все мясо отойдет от костей, удалите их.

Кастрюлю держите на огне 5—6 часов. Разомните мясо деревянной лопаткой или ложкой. Ни один кусок не должен остаться целым, и постное, и жирное мясо должны быть тщательно перемешано.

Вновь поставьте кастрюлю на огонь минут на 15; когда смесь начнет закипать, переложите ее половником в фарфоровую или керамическую посуду. Поверхность смеси должна быть покрыта слоем сала.

Дайте риллеттам остыть и на следующий день, накрыв горшки бумагой, поставьте храниться в прохладное место или холодильник. Используйте продукт в течение двух месяцев.

ÉDOUARD M. NIGNON (EDITOR)
LE LIVRE DE CUISINE DE L'OUEST-ÉCLAIR

ГУСИНЫЕ РИЛЛЕТТЫ

Rillettes de la Mure l'Oie

Лучше всего готовить эти риллетты начиная с декабря, когда гуси уже достаточно откормлены.

Примерно на 1 кг

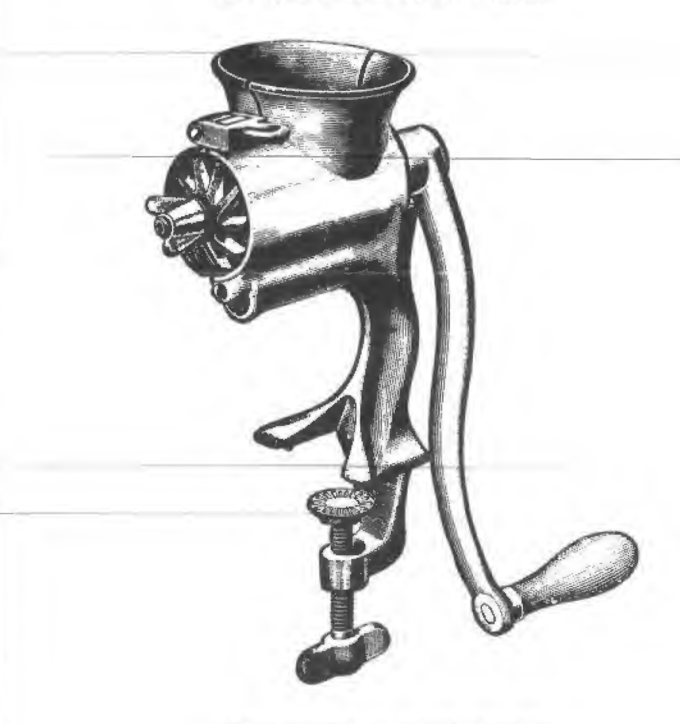
Гусятина, порезанная кусочками	750 г
Свиная грудинка, порезанная кубиками	500 г
Вода	200 мл
Ароматический букетик	1 шт.
Соль и перец	
Лук, мелко порезанный	1 головка
Морковь, мелко порезанная	1 шт.

Положите в кастрюлю гусятину, свинину и все другие ингредиенты. Поварите на очень медленном огне часов восемь. За это время мясо должно отойти от костей.

Отделите, процедив, жир от мяса; жир сохраните. Разомните мясо вилкой, удаляя все кости. Уложите мясо в глазурованную керамическую посуду. Сверху мясо полностью залейте жиром, при необходимости жир можно растопить.

Когда содержимое горшков остынет, накройте их вощеной бумагой и поставьте в сухое прохладное место или в холодильник. Риллетты можно хранить в течение одного-двух месяцев, но начатый горшок риллеттов должен быть использован в течение недели.

ÉDOUARD M. NIGNON (EDITOR)
LE LIVRE DE CUISINE DE L'OUEST-ÉCLAIR



ГОВЯДИНА В ГОРШОЧКЕ

Примерно на 2 кг

Говяжий огузок	2,5 кг
Свежий шалфей, мелко нарезанный	30 г
Мелко нарезанный свежий чабрец	4 ст. л.
Молотый мускатный «цвет»	2 ч. л.
Мускатные орехи, натертые	2 шт.
Соль	30 г
Перец	1 ст. л.
Сливочное масло (500 г размягченного, 250 г растопленного)	750 г

Обжарьте говядину в духовке при температуре 200°С в течение полутора часов. Выньте из сковороды и остудите, затем срежьте жир и пленку снаружи. Нарежьте мясо мелкими кусочками и разомните их в ступке. Смешайте с приправами и растолките уже вместе с ними.

Наполните керамический горшок слоем мяса с размягченным маслом. Тщательно утрамбуйте, накройте крышкой и запекайте в духовке при 180°С в течение одного часа. За-

тем остудите, залейте сверху растопленным маслом и можете хранить говядину в прохладном месте в течение двух недель.

ANN BLENCOWE
THE RECEIPT BOOK OF ANN BLENCOWE

ЯЗЫК В ГОРШОЧКЕ

Перед началом приготовления свежего говяжьего языка вымочите его в соленой воде в течение часа. Положите его в кастрюлю с луком, морковью, сельдереем, ароматическим букетом, несколькими перечными зернами и чайной ложкой соли. Налейте воды, чтобы она покрыла мясо, доведите до кипения, снимите пену и варите на медленном огне до тех пор, пока язык не станет мягким, примерно из расчета 45 минут на 500 г веса. Когда отваренный язык остынет настолько, что его можно будет брать руками, снимите с него кожу, очистите у корня и положите назад в бульон для полного остывания.

Мясо, консервированное в горшочках, можно использовать вместо паштета в качестве закуски, если его намазать на хлеб, получатся вкусные сэндвичи. Консервированное таким способом мясо можно хранить в холодильнике до трех недель.

На 350 г

Отваренный говяжий язык, половина переработана в мелкий фарш, другая половина порезана на очень мелкие кубики	250 г
Натертый мускатный орех	
Молотый имбирный корень	
Мускатный «цвет»	
Чабрец	
Мелкий зубчик чеснока	1 шт.
Сливочное масло	175 г
Соль и свежемолотый черный перец	

Положите в ступку щепотку мускатного ореха, имбиря, мускатного «цвета» и чабреца, добавьте зубок чеснока и растолките пестиком, чтобы чабрец превратился в порошок, а чеснок смешался с другими ингредиентами.

Смешайте 125 г масла с фаршем из языка и специями из ступки и тщательно перемешайте в пастообразную массу. Смешайте с этой пастой кубики из языка и добавьте соль и перец. Переложите полученный состав в небольшую посуду.

Оставшееся масло разогрейте до кипения, процедите через ткань на смесь с языком и дайте остыть.

MARIKA HANBURY TENISON
RECIPES FROM A COUNTRY KITCHEN

КОНСЕРВИРОВАННАЯ ГУСИНАЯ ШЕЙКА С НАЧИНКОЙ

Cou d'Oie Farci et Confit

На 750 г

Шея жирного гуся с участками спинной и грудной кожи	1 шт.
Грибы, нарезанные кубиками	100 г
Шалот, нарезанный	1 лист
Лимон, сок процежен	1 шт.
Гусиное или свиное сало, нарезанное кубиками	около 250 г
Куриная печенка	60 г
Поясничная часть свинины без костей	150 г
Коньяк	2 ст. л.
Яйцо	1 шт.
Соль и перец	
Четыре пряности по-французски	

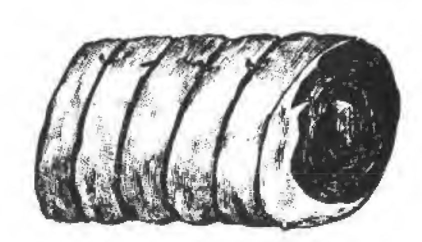
Положите в кастрюлю шалот, грибы, 100 г сала и налейте лимонный сок. Поставьте на медленный огонь, накройте крышкой и подержите 15 минут. Снимите с огня и дайте остыть.

Снимите рулоном кожу с гусиной шеи, чтобы он был полностью отделен от кости. Острым ножом срежьте с позвонков все мясо. Пропустите это мясо через средний диск мясорубки вместе с куриной печенкой и свининой. Смешайте полученный фарш с грибной смесью, коньяком и яйцом и приправьте солью, перцем и четырьмя специями по-французски. Тщательно перемешайте. Раскатайте гусиную кожу и наполните ее смесью. Зашейте кожу с обоих концов.

Налейте в кастрюлю воды слоем в 1 см и добавьте оставшееся сало. Нагрейте на тихом огне, чтобы сало растопилось (жидкости должно хватить на то, чтобы залить шею). Положите в кастрюлю шею, накройте крышкой и варите 2 часа.

Выньте шею из сала. Доведите сало до кипения, затем остудите до тепловатого состояния. Налейте половник сала в керамический горшок и покрутите его, чтобы внутренняя поверхность смазалась салом. Дайте салу в горшке застыть. Положите в горшок гусиную шею и залейте ее оставшимся салом, процеженным через сито. Закройте горшок и храните в сухом, прохладном месте. Мясо можно хранить до двух месяцев.

CÉLINE VENCE
LE GRAND LIVRE DES CONSERVES,
DES CONFITURES ET DE LA CONGÉLATION



НАША НЕОБЫКНОВЕННО ВКУСНАЯ НАЧИНКА ДЛЯ ПИРОГОВ

Мы использовали горшки большой емкости для начинки, но заполнять их нам пришлось два раза в год для употребления начинки на следующий год. В банки начинку можно перекладывать только после того, как она отстоится и будет обработана дополнительной дозой коньяка в течение четырех месяцев. Но начинка получается настолько вкусной, что ждать целый год нет никакой нужды.

Примерно на 10 кг

Постный говяжий огузок или грудная часть	1,5 кг
Говяжий язык	один весом 1,5 кг
Говяжье нутряное сало, мелко нарезанное	750 г
Изюм без семян	1 кг
Кишмиш	1 кг
Смородина	1 кг
Засахаренные лимоны, нарезанные	250 г
Кожура апельсинов, нарезанная	250 г
Кожура лимонов, нарезанная	125 г
Сушеный инжир или финики без косточек, нарезанные (необязательный компонент)	250 г
Сахар	500 г
Земляничный джем	500 г
Соль	1 ст. л.
Натертый мускатный орех	2 ч. л.
Молотая корица	2 1/2 ч. л.
Молотые ягоды гвоздичного дерева	1 ч. л.
Молотый мускатный «цвет»	1 ч. л.
Молотая гвоздика	1/2 ч. л.
Херес	3/4 л
Коньяк	около 1,5 л

Залейте водой говядину и язык и поварите 2,5 часа на медленном огне. Остудите говядину и язык, очистите язык от кожи и у корня и пропустите все через мясорубку со средним диском или покрошите вручную.

Смешайте мясо со всеми оставшимися ингредиентами в глубоком горшке, коньяка налейте столько, чтобы получилась негустая смесь плодов и мяса. Тщательно перемешайте, закройте горшок крышкой и дайте начинке постоять в течение месяца до употребления.

Эту начинку для пирогов следует проверять каждую неделю, и если обнаружите, что она становится чересчур сухой добавьте хереса или коньяка или и того и другого одновременно.

JAMES BEARD
DELIGHTS AND PREJUDICES

ПРЕВОСХОДНАЯ НАЧИНКА ДЛЯ ПИРОГОВ

Следует приготовить на первой или второй неделе декабря.

Примерно на 2,5 кг

Крупные лимоны, кожура протерта, сок процежен, мякоть сохранена	3 шт.
Крупные яблоки	3 шт.
Изюм без косточек	500 г
Смородина	500 г
Нутряное сало, дробленое	500 г
Жженка	1 кг
Засахаренный лимон, нарезанный ломтиками	30 г
Кожура апельсина, нарезанная ломтиками	30 г
Кожура лимона, нарезанная ломтиками	30 г
Бренди	1/4 литра
Апельсиновое варенье	2 ст. л.

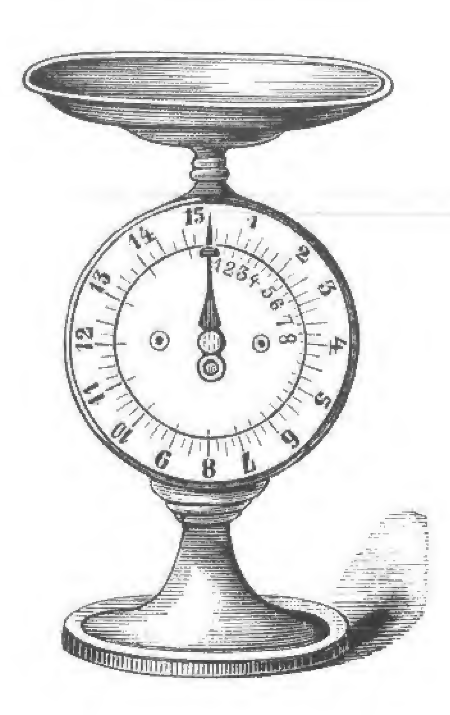
Залейте лимонную мякоть водой и покипятите до мягкого состояния. Просушите и протрите через сито или мелко покрошите. Добавьте сок и кожуру.

Спеките яблоки в духовке, нагретой до 180°С, в течение 30—45 минут или пока не станут мягкими. Удалите кожуру и сердцевину, а остальное добавьте в лимонную смесь.

Поочередно добавьте и тщательно перемешайте все ингредиенты.

Положите начинку в керамическую емкость с плотно прилегающей крышкой и через месяц она будет готова к употреблению.

MRS. ISABELLA BEETON
THE BOOK OF HOUSEHOLD MANAGEMENT



ДЖЕМЫ, ЖЕЛЕ И ДРУГИЕ СЛАДКИЕ КОНСЕРВЫ

ЖЕЛЕ ИЗ ЯБЛОК ИЛИ АЙВЫ

Apfel- oder Quittengelee

Примерно на 4 кг

Незрелые яблоки или зрелая айва, порезанные ломтиками (включая кожуру и сердцевину)	4 кг
Сахар	
Лимон, сок отжат	1 шт.
Ванильный сахар	30 г
или белое вино	150 мл

Залейте яблоки или айву водой, поварите 30 минут или до размягчения и оставьте на ночь. На следующий день перелейте отваренные фрукты в импровизированный фильтр из шестислойной ткани, привязанной к ножкам перевернутого стула, и дайте соку стекать без вашего вмешательства.

Измерьте объем сока и на каждый литр добавьте 750 г сахара. Варите до готовности (желе приобретет янтарный цвет), удалите пенку и смешайте с лимонным соком и ванильным сахаром или вином.

Переложите желе в банки, пока оно горячее, и, когда остынет, герметично закройте.

ELIZABETH SCHULER
MEIN KOCHBUCH

ЖЕЛЕ ИЗ САДОВЫХ ИЛИ ДИКИХ ЯБЛОК ИЛИ АЙВЫ

Примерно на 1,5 кг

Кислые садовые яблоки, или дикие яблоки, или айва, порезанные четвертушками, черенковая и цветковая части удалены	2 кг
Сахар	

Положите фрукты в кастрюлю. Залейте водой, немного не закрывая верхний слой. Варите, не накрывая крышкой, минут 40. Смочите и отожмите фильтр из шестислойной ткани и перелейте в него содержимое кастрюли. Дайте стечь, не выжимая фильтр.

Измерьте объем сока и перелейте его в большую эмалированную кастрюлю. Подержите кастрюлю на медленном огне, не закрывая крышкой и снимая пену, минут 5. Положите 200—250 г сахара на каждые 1/4 л сока и перемешайте, чтобы сахар растворился. Варите до готовности, затем перелейте в горячие сухие банки. Закройте банки.

IRMA S. ROMBAUER AND MARION ROMBAUER BECKER
JOY OF COOKING



ЖЕЛЕ ИЗ ДИКИХ ЯБЛОК

Примерно на 3 кг

Крупные дикие яблоки, порезанные четвертушками	3,5 кг
Лимоны, сок отжат	4 шт.
Сахар	

Залейте яблоки слоем воды в 2—5 см и варите минут 15. Переложите в плотную хлопчатобумажную ткань и, когда яблоки остынут, отожмите из них весь сок. Возьмите кусок тонкой муслиновой ткани, смочите водой, выжмите, положите на дуршлаг, поставьте дуршлаг на керамический горшок и медленно переливайте на ткань сок, по одной чашке за один раз, ожидая, когда сок протечет. Этот процесс повторите дважды, почаще смачивая и отжимая ткань.

Добавьте лимонный сок и отмерьте по 500 г сахара на каждые 600 мл яблочного сока. Кипятите сок 10—20 минут; во время кипения засыпайте медленно сахарный песок, постоянно перемешивая, и покипятите еще 5 минут. Продукт должен быть готов, но для пущей уверенности попробуйте его, чтобы убедиться, действительно ли это «желе». Оно должно быть прозрачным и блестящим. Разлейте его в банки и закройте.

THE BUCKEYE COOKBOOK: TRADITIONAL AMERICAN RECIPES

ЖЕЛЕ ИЗ ДИКИХ ПЛОДОВ

В этом рецепте могут быть использованы любые кустарниковые ягоды: ежевика, бузина, терн или черника.

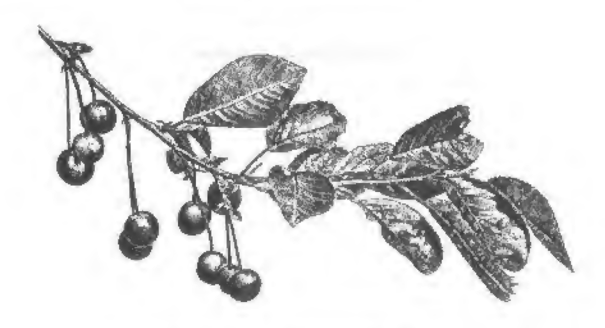
Примерно на 3 кг

Ягоды рябины (или смесь любых дикорастущих ягод)	1кг
Яблоки (столовые яблоки, паданцы или кислые яблоки), нарезанные	1 кг
Лимон, сок отжат	1 шт.
Сахар	

Положите ягоды и яблоки в кастрюлю, залейте холодной водой по уровню плодов, добавьте лимонный сок, доведите до кипения и варите минут 40, плодовая смесь превратится в кашицу. Время от времени перемешивайте деревянной ложкой. Перелейте содержимое кастрюли в фильтр из шестислойной ткани и дайте стечь соку в течение 4—6 часов или в течение ночи. Не выжимайте ткань, иначе желе получится мутным.

Измерьте объем сока и отвесьте по 500 г сахара на каждые 600 мл. Поместите отвешенный сахар в середине духовки с температурой 110°С на 10—15 минут. Эта процедура сократит время приготовления желе и придаст продукту новый вкус. Нагревайте сок в кастрюле и, когда он начнет закипать, добавьте сахар и перемешивайте до растворения. Затем кипятите на сильном огне до готовности, минут 10—12. Снимите пенку, переложите в теплые сухие банки и закройте герметично.

PETITS PROPOS CULINAIRES III



ЖЕЛЕ «РАЙСКИЙ САД»

Примерно на 2 кг

Яблоки, нарезанные четвертушками и очищенные от семян	1,5 кг
Клюква	375 г
Айва, очищенная от кожуры, семян и нарезанная четвертушками	750 г
Сахар	

Положите в кастрюлю яблоки и клюкву. Залейте по уровню водой. Поварите минут сорок.

В другой кастрюле залейте водой по уровню айву. Поварите минут сорок.

Намочите и отожмите шестислойную ткань и затем перелейте в нее содержимое обеих кастрюль. Оставьте на время, чтобы стек сок.

Измерьте объем сока и приготовьте на каждые 250 мл 250 г сахара. За один раз варите только один литр сока. В большой кастрюле, эмалированной или из нержавеющей стали, доведите сок до кипения и варите, без крышки, пять минут.

Снимайте появляющуюся пенку. Добавьте сахар и перемешайте до растворения. Варите желе до готовности, начиная проверять готовность через 10 минут после начала отваривания сока.

Перелейте желе в горячие сухие банки. Закройте герметично.

IRMA S. ROMBAUER AND MARION ROMBAUER BECKER
JOY OF COOKING

ДЖЕМ ИЗ БУЗИНЫ И ЯБЛОК

Это варенье имеет острый и довольно необычный вкус. Оно очень нравится автору рецепта.

Примерно на 1,5 кг

Ягоды бузины	500 г
Яблоки, крупно нарезанные	500 г
Вода	300 мл
Сахар	

Налейте в кастрюлю воду, положите плоды и поставьте ее в духовку при 140°С примерно на два часа, накрыв крышкой. К исходу этого времени плоды выделят сок и станут бледного цвета и мягкими. После этого процедите сок, слегка выдавливая его из мякоти плодов.

Измерьте объем сока и на каждые 600 мл приготовьте 500 г сахара. Перелейте сок и положите сахар в кастрюлю, поставьте ее на огонь и кипятите на сильном огне минут 30, за это время джем должен быть готов. Перелейте джем в банки и закройте их.

MARY AYLETT
COUNTRY FARE

ЖЕЛЕ И ПАСТА ИЗ АЙВЫ

Gelée de Coing et Pâte de Coings

Примерно на 2,5 кг желе и 2 кг пасты

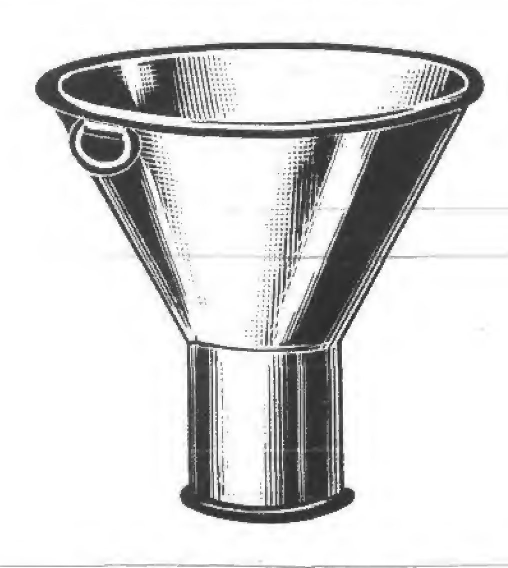
Айва, порезанная четвертушками, сердцевина удалена и завязана в узел из муслиновой ткани	4 кг
Сахар	

Положите четвертушки айвы и узелок с сердцевинами в кастрюлю. Залейте водой. Варите на среднем огне минут 45 или до того времени, когда айва будет легко прокалываться соломиной или шпажкой. Переложите содержимое кастрю-

ли в сито и дайте стечь соку. Взвесьте сок и добавьте равное количество сахара. Покипятите в течение 10 минут или пока не начнет загустевать. Снимите пенку и законсервируйте желе.

Для приготовления пасты выньте узелок с сердцевинами и разомните мякоть айвы деревянным пестиком. Взвесьте мякоть и добавьте сахар того же веса. Перемешайте деревянной лопаточкой и поставьте на средний огонь. Постоянно перемешивая, готовьте пасту минут 25, пока она не станет густой и не начнет отделяться от боков кастрюли. Переложите пасту на тарелки слоем 3—4 см и поставьте на 3—5 дней сохнуть в кладовку. За это время необходимо по меньшей мере один раз перевернуть кружки пасты. Разрежьте пасту на прямоугольные брикеты, обваляйте их в сахарном песке и переложите на вощеную бумагу для дальнейшего просыхания. Через несколько дней их можно переложить в жестяную банку, где они будут сохраняться месяцами.

HENRI PHILIPPON
CUISINE DU QUERCY ET DU PERIGORD



ЖЕЛЕ ИЗ ЯПОНСКОЙ АЙВЫ

Это очень древний рецепт, и продукт, получаемый таким способом, считается большим деликатесом. Плоды с куста японской айвы, снимайте в конце сезона, перед самыми холодами.

На 2,5 кг

Японская айва, порезанная четвертушками	2,5 кг
Сахар	

Залейте плоды айвы, не очищенные от кожуры и семян, водой и варите минут 45. Дайте стечь соку через сложенную в три слоя марлю. Измерьте объем сока и на каждые 250 мл положите 250 г сахара. Покипятите смесь на сильном огне до начала загустения.

Перелейте в маленькие стеклянные банки и залейте растопленным воском. Желе получится светлого янтарного цвета.

MARION BROWN
THE SOUTHERN COOK BOOK

ТЕМНОЕ ЖЕЛЕ А-ЛЯ СТЭНХОУП

Желе будет иметь превосходный вкус, если вы сделаете все как надо, в первую очередь избавитесь от мелких семян (в бузине их необычайно много).

Примерно на 4,5 кг

Зрелые ягоды бузины	1,75 кг
Кислые яблоки или мелкие зеленые яблоки, разрезанные пополам	750 г
Вода	1,25 л
Сахар	
Лимоны, сок выжат	2 шт.
Сливочное масло	15 г

Налейте в кастрюлю половину указанного количества воды, положите ягоды бузины и варите в кипящей воде 10 минут. В оставшейся воде в течение 15 минут покипятите яблоки. Перелейте содержимое одной кастрюли в другую и кипятите 5 минут. Процедите через шестислойную ткань. Определите обьем сока. Отмерьте по 500 г сахара на каждые 600 мл и поместите его в духовку с температурой 170°C минут на 10.

Добавьте в сок из яблок и бузины лимонный сок и масло, доведите до сильного кипения и всыпьте горячий сахар. Тщательно перемешайте и кипятите на сильном огне. Снимайте пенку и проверяйте на готовность через каждые 5 минут. Когда желе будет готово, перелейте его в банки и закройте.

PEGGY HUTCHINSON
PEGGY HUTCHINSON'S PRESERVING SECRETS

ЖЕЛЕ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Gelée de Groseilles

Примерно на 2 кг

Красная смородина	3 кг
Вода	1,25 литра
Сахар	примерно 1 кг

Налейте в кастрюлю воду и положите смородину. Разомните смородину ложкой о края кастрюли. Постоянно помешивая, варите на среднем огне около восьми минут. Перелейте содержимое кастрюли в сито или фильтр из шестислойной ткани, поставив вниз чашу для собирания сока. Если вы хотите получить прозрачное желе, не выжимайте плодовую мякоть.

Взвесьте сок. Перелейте его в кастрюлю и добавьте равное количество сахарного песка. Поставьте кастрюлю на медленный огонь и постоянно помешивайте, пока смесь не закипит.

Когда смесь закипит, прекратите помешивание, снимите пенку и кипятите ровно 3 минуты. Именно столько времени нужно для того, чтобы пектин, находящийся в смородине, соединился с сахаром и начал загустевать в желе. Разложите желе в банки и закройте их, пока желе горячее.

GINETTE MATHIOT
JE SAIS FAIRE LES CONSERVES

ЖЕЛЕ ИЗ СМЕСИ СМОРОДИНЫ И МАЛИНЫ

Gelée de Groseilles

Примерно на 5 кг

Красная смородина	4,5 кг
Белая смородина	1,5 кг
Малина	1 кг
Сахар	7 кг

В большой чаше уложите слоями красную и белую смородину, густо посыпав каждый слой сахарным песком. В другой чаше уложите слоями малину и оставшийся сахар. Оставьте ягоды засахариваться на 5—6 часов.

Переложите смородину в кастрюлю и на очень медленном огне, помешивая деревянной лопаткой, доведите до кипения. Зачерпните ложкой небольшое количество кипящего сока и капните несколько капель в холодную воду: если сок сворачивается — желе готово. Добавьте малину, доведите смесь до кипения и покипятите одну-две минуты.

Перелейте смесь в большое мелкое сито или фильтр из шестислойной ткани и дайте стечь соку без отжимания. Когда из сита или фильтра упадет последняя капля, перелейте желе в банки и остудите. Вторая часть желе получается путем выкипания сока из плодов, оставшихся в сите или фильтре, до последней капли. Эту меньшую по объему часть желе перелейте в другие банки. Вторая часть не так прозрачна и приятна на вкус, как первая, из-за того, что при отжимании в желе попадает горечь из семян смородины.

Вторичное желе годится для сладких омлетов, пирожных и других кулинарных изделий. И только первичное желе подходит для десертных блюд, где можно по достоинству оценить цвет и прозрачность продукта, находящегося в стеклянной посуде.

JULES BRETEUIL
LE CUISINIER EUROPÉEN

ЖЕЛЕ ИЗ БЕЛОЙ СМОРОДИНЫ

Чтобы желе стало вкуснее, добавьте в него при кипячении несколько цветков бузины, завязанных в узелок из тонкой муслиновой ткани. На каждые 600 мл сока добавьте букетик свежих цветов бузины, вобравших энергию солнца и осторожно срезанных с веточек; если букетики будут крупные, их потребуется меньше. Этот рецепт был предложен нам миссис Янг.

Примерно на 3 кг

Свежесобранная зрелая белая смородина	3 кг
Сахар	

Отберите на каждой веточке самые лучшие, желтоватые ягоды смородины и тщательно разомните их на тарелке. Затем положите их на фильтр из муслиновой ткани и оставьте на ночь, чтобы стек сок.

Определите объем сока и отвесьте на каждые 600 мл по 500 г сахара. На каждые 2 кг сахара отмерьте примерно 600 мл воды. Налейте отмеренную воду и положите отвешенный сахар в кастрюлю. Поставьте кастрюлю на огонь и, когда сахар растворится, кипятите на сильном огне минут десять или пока температура не достигнет 130°C. Затем влейте смородинный сок и покипятите 3—4 минуты. Разлейте желе в банки и, когда остынет, закройте.

CATHERINE FRANCES FRERE (EDITOR)
THE COOKERY BOOK OF LADY CLARK OF TILLYPRONIE



ЖЕЛЕ ИЗ РАЗНЫХ КОМПОНЕНТОВ

Чтобы приготовить сок из ревеня, нужно нарезать кусочками 500 г растения, добавить 100 мл воды и варить на среднем огне в течение 20 минут. Затем перелить в сито, установленное над чашей, и дать стечь соку.

На 2—2,5 кг

Очищенные ягоды черной смородины	500 г
Ягоды красной смородины без черенков	500 г
Очищенный крыжовник	500 г
Малина	500 г
Ревеневый сок	300 мл
Сахар	

Положите смородину, крыжовник и малину в кастрюлю. Залейте холодной водой. Доведите до кипения и, часто помешивая, кипятите на медленном огне, пока плоды не превратятся в кашицу, на это уйдет минут двадцать.

Переложите содержимое кастрюли в фильтр из шестислойной ткани. Дайте соку стекать в поставленную под фильтром чашу, не нажимая на ткань и не разминая ягоды. К стекшему ягодному соку добавьте сок ревеня и взвесьте смесь. Добавьте сахар, по весу равный весу смеси соков.

Перелейте сок с сахаром в кастрюлю. Доведите до кипения. Кипятите минут 20, пока желе не начнет загустевать. Разлейте в банки и закройте.

ELIZABETH CRAIG
THE SCOTTISH COOKERY BOOK

ЖЕЛЕ ИЗ МУШМУЛЫ

На 1,5 кг

Мушмула, порезанная четвертушками	750 г
Вода	900 мл
Лимоны, кожура порезана тонкими дольками, мякоть нарезана кусками	1,5 лимона
Сахар	

Положите в воду плоды мушмулы, лимонную кожуру и мякоть. Варите на медленном огне часа два, время от времени перемешивая и раздавливая плоды.

Процедите через шестислойную ткань, измерьте обьем полученной жидкости и отмерьте порцию сахарного песка такого же веса. Покипятите сок 7 минут, положите сахар и прокипятите вторично, пока сахар не растворится. Проведите на холодной тарелке тест на загустение, разлейте в чистые нагретые банки и сразу запечатайте.

SIR HARRY LUKE
THE TENTH MUSE

ГРАНАТОВОЕ ЖЕЛЕ

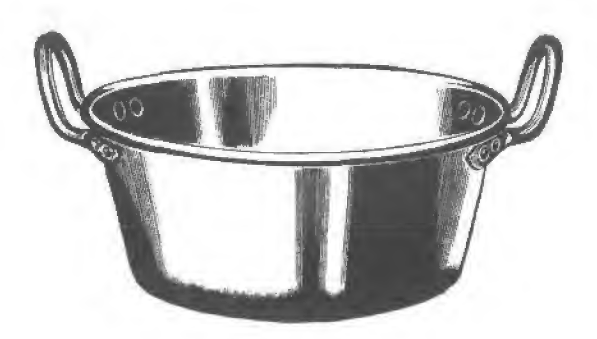
На 500 г

Недозрелые гранаты	12 шт.
Сахар	

Положите гранаты в керамический сосуд, накройте крышкой и поставьте его в духовку при температуре 150°С примерно на один час, чтобы сок и мякоть стали жидкой массой. Процедите через шестислойную ткань, не отжимая ее и оставив сок стекать всю ночь.

Измерьте объем сока, нагрейте его до кипения и добавьте сахар из расчета 250 г на каждые 250 мл сока. Когда сахар растворится, покипятите еще несколько минут до готовности. Желе получится нежного цвета. Перелейте его в стеклянные банки и закройте, когда остынет.

MAY BYRON
MAY BYRON'S JAM BOOK



ЖЕЛЕ ИЗ МЯТЫ, ШАЛФЕЯ И КРЫЖОВНИКА

Примерно на 1,5 кг

Ягоды крыжовника, разрезанные пополам	1 кг
Побеги мяты, 4 листочка, мелко нарезанные	6 побегов
Мелко нарезанный шалфей	2 ч. л.
Вода	1,25 л
Лимон, сок выжат	1 шт.
Голова сахару	

Положите крыжовник в большую кастрюлю с водой, добавьте лимонный сок, доведите до кипения, убавьте огонь и варите на медленном огне минут 20. Перелейте смесь в сито, покрытое муслиновой тканью, и оставьте на ночь стекать.

Определите объем стекшего сока, отвесьте по 500 г сахара на каждые 600 мл и поместите все в большую кастрюлю. Доведите до кипения и кипятите на сильном огне 5 минут, за это время желе должно провариться до загустения.

Как только снимете желе с огня, добавьте побеги мяты и дайте постоять минут десять. Затем процедите желе через мелкое сито.

Положите нарезанные листочки мяты и шалфей в кипящую воду на 5 минут, выньте, просушите и добавьте в желе. Разлейте желе в банки, закройте и храните в сухом прохладном месте.

MARIKA HANBURY TENISON
RECIPES FROM A COUNTRY KITCHEN

ЖЕЛЕ ИЗ ЧЕРНОСЛИВ С БАЗИЛИКОМ

Подайте это желе с телятиной или птицей. Получите превосходное блюдо.

Примерно на 2—2,5 кг

Черносливы или обычные сливы	2,5 кг
Свежие листья базилика	90 г
или сушеного базилика	45 г
Вода	1,5 л
Сахарный песок	

В большой кастрюле с указанным количеством воды кипятите в течение 30 минут сливы и две трети листьев базилика. Сливы должны развариться в мягкую кашицу. На ночь оставьте процеживаться через шестислойную ткань. На каждые 600 мл полученного сока добавьте 500 г сахара. Перемешайте на слабом огне без кипения, чтобы сахар растворился, затем покипятите до готовности. Снимите пенку. Нарежьте и добавьте оставшийся базилик и дайте желе постоять 5 минут перед бутилированием.

PATRICIA HOLDEN WHITE
FOOD AS PRESENTS

ЖЕЛЕ ИЗ ГРУШ С КРАСНЫМ ВИНОМ

Gelée Rouge de Poire

Строго говоря, получаемый продукт не является желе, так как вместе с соком используется мякоть груш. Но, тем не менее, мякоть разжижается полностью. Выбор вин автора рецепта падает на красное бордо.

Примерно на 6 кг

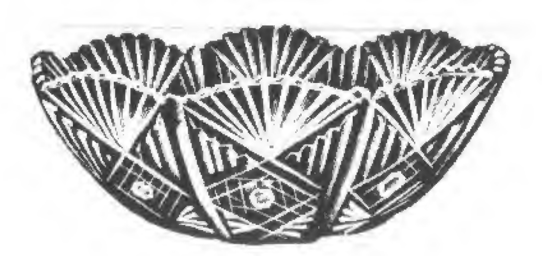
Груши, очищенные от кожуры, сердцевины и порезанные четвертушками	3 кг
Красное вино	около 2 л
Сахар	

Положите кусочки груш в кастрюлю и залейте их с верхом вином. Доведите до кипения и варите, накрыв крышкой, на медленном огне до тех пор, пока груши не станут мягкими.

Взвесьте пустую чашу и наполните ее пюре из груш и вина, протертого через мелкое сито. Теперь взвесьте чашу с пюре и вычислите вес пюре. Отвесьте такое же количество сахара.

Налейте в кастрюлю воды из расчета 1,75 литра на каждые 500 г сахара. Добавьте сахар, тщательно перемешайте и варите на медленном огне, пока сахар не растворится. Затем прибавьте огонь и варите сироп до готовности. Добавьте в сироп пюре из груш и тщательно перемешайте. Подержите на среднем огне до начала загустения, постоянно помешивая, минут 15. Затем разлейте джем в банки.

MISETTE GODARD
LE TEMPS DES CONFITURES



ВИННОЕ ЖЕЛЕ

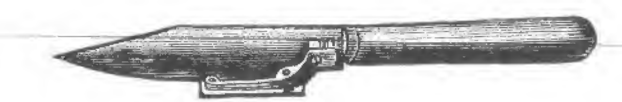
Примерно на 2,75 кг

Спелый зеленый виноград, ягоды размяты	1,5 кг
Сухое белое вино	300 мл
Яблоки, нарезанные ломтиками	750 г
Лимон, нарезанный тонкими ломтиками	1 шт.
Семена кардамона	6 шт.
Сахар	
Бренди	1,75 литра

Налейте вино в большую кастрюлю и положите туда виноград. На сильном огне доведите до кипения. Затем убавьте огонь и кипятите на медленном огне 20—30 минут, чтобы получить мягкую, сочную массу. Добавьте яблоки, лимон и семена кардамона и варите на медленном огне еще 20—30 минут, пока яблоки не разварятся в кашицу. Перелейте содержимое кастрюли в фильтр из шестислойной ткани и дайте стечь соку по меньшей мере часов 12.

Определите объем сока и перелейте его в пустую кастрюлю. На каждые 600 мл сока добавьте 500 г сахара. Поставьте кастрюлю на медленный огонь и, постоянно помешивая, растворите сахар. Прибавьте огня и, не помешивая, кипятите до готовности. Добавьте бренди, поварите еще одну-две минуты и разливайте желе в банки. Храните в сухом прохладном месте.

MARYE CAMERON-SMITH
THE COMPLETE BOOK OF PRESERVING



ЖЕЛЕ ИЗ ПОМИДОРОВ И СЛАДКОГО ПЕРЦА

Tomaten-Paprika-Gelee

Желе из помидоров и сладкого перца подается как гарнир к холодным блюдам. Его можно, выложив из банки, порезать для красоты кубиками или соломкой. Желе можно взбить с небольшим количеством красного вина и подать как соус к беф-фондю или, смешав со свежими сливками, использовать как подливку для куриных салатов.

Примерно на 2 кг

Помидоры, нарезанные крупными кусками	750 г
Стручки длинного красного сладкого перца, очищенные от семян и нарезанные крупно	500 г
Крупные луковицы, нарезанные кубиками	2 шт.
Лимоны, сок отжат	2 шт.
Красное вино	4 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Сахарный песок	1 кг

Приготовьте из помидоров и перца пюре, пропустив их через мясорубку. Пюре положите в кастрюлю вместе с кубиками лука и лимонным соком.

Доведите смесь до кипения и кипятите 10 минут. Затем перелейте в фильтр из шестислойной ткани или мелкое сито и поставьте внизу большую чашу для сбора сока.

Сок перелейте в пустую кастрюлю и добавьте вино, соль и сахар. Постоянно перемешивая, доведите до кипения и покипятите еще две минуты. Готовое желе перелейте в банки и немедленно закройте.

EIKE LINNICH
DAS GROSSE EINMACHBUCH

ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ ДЖЕМ

Чтобы земляничный джем получился не слишком сладким, с темно-рубиновым оттенком и изумительного вкуса, с цельными неповрежденными ягодами, отберите мелкую, полностью зрелую землянику, собранную в самом разгаре сезона. Воспользуйтесь медной кастрюлей или медным тазом, обычно применяемым для приготовления яичных белков, и не тревожьтесь из-за сравнительно малой пропорции сахара по отношению к ягодам; вес ягод в готовом продукте будет значительно меньше, чем свежих, после того как будут произведены повторные сгущения соков, во время которых будет концентрироваться содержащийся в ягодах сахар.

Перед очисткой ягоды промойте, погружая их в большой таз с водой, перемешивая их там быстрыми движениями рук и перекладывая в дуршлаг широкими горстями с раздвинутыми пальцами. Ягоды промойте за несколько приемов, после каждой новой порции ягод меняя воду. Затем очистите ягоды и разложите их на подносе посвободнее, чтобы они не помялись.

Примерно на 3 кг

Земляника, очищенная	5 кг
Сахар	1 кг
Вода	1 л

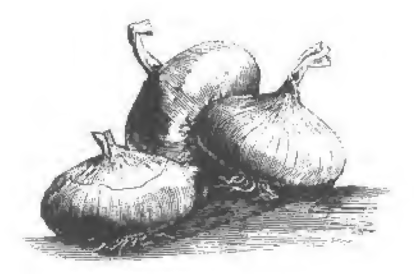
В медной кастрюле приготовьте сироп, поварив сахар в воде на медленном огне до его растворения, а затем прокипятив на сильном огне еще одну минуту.

Положите в сироп около 500 г земляники. Нагрейте сироп до кипения, поварите в течение примерно одной минуты и переложите ягоды шумовкой в дуршлаг, установленный на большой чаше. Покипятите сироп, пока он не сгустится до первоначального объема, и положите в него другую порцию ягод.

Продолжайте повторять эту процедуру — перекладывание порции ягод в дуршлаг после того, как они прокипят в сиропе в течение минуты, и сгущение сиропа до первоначального объема после каждой переложенной в дуршлаг порции ягод. Время от времени переливайте сок, стекший через дуршлаг, в кастрюлю. Когда последняя порция ягод будет переложена в дуршлаг, сгустите сироп и положите в него все ягоды сразу вместе с соком, собравшимся под дуршлагом. Прокипятите в течение десяти минут на медленном огне, время от времени осторожно перемешивая.

Перед перекладыванием в банки джем следует немного охладить. Закрытый в банках джем будет храниться до шести месяцев. Для того чтобы джем сохранился дольше, стерилизуйте банки в течение пяти минут в кипящей водяной бане.

PETITS PROPOS CULINAIRES V



ЗЕМЛЯНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ

Confiture de Fraises

Примерно на 1 кг

Земляника, очищенная	1 кг
Сахар 600 г	

В кастрюле на медленном огне приготовьте сироп и прогрейте его до 115°С, что можно определить с помощью специального сахарного термометра. Добавьте ягоды и варите на предельно слабом огне в течение 10 минут, часто снимая пенку.

Поставьте на пустую кастрюлю сито и переложите в него ягоды. Поварите сироп без ягод, чтобы он стал очень густым.

Добавьте ягоды и варите на медленном огне 15 минут. Еще раз переложите ягоды в сито и сгустите сироп. Затем опять положите ягоды в сироп и продолжайте варить до готовности. Готовый горячий джем переложите в банки, равномерно распределяя сироп и ягоды. Закройте банки на следующий день.

ÉLIANE THIBAUT COMELADE
LA CUISINE CATALANE

ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ ДЖЕМ БЕЗ СЕМЯН

Confettura di Fragole

Примерно на 2,5 кг

Земляника, очищенная	2 кг
Сахар	800 г

Протрите ягоды через сито и к полученному пюре добавьте сахар. Перемешайте и оставьте постоять полсуток. На следующий день поставьте на средний огонь и, часто помешивая, варите 15 минут, чтобы джем загустел. Снимите с огня, дайте остыть, разложите в банки и закройте.

IL RE DEI CUOCHI

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ И АНАНАСОВ

Примерно на 2,5 кг

Земляника, очищенная	1,5 кг
Свежий ананас, нарезанный мелкими кусочками	350 г
Сахар	1,5 кг

Смешайте кусочки ананаса с сахаром и поварите на медленном огне 10 минут. Добавьте землянику и варите на медленном огне минут 15, чтобы смесь стала густой и прозрачной. Разложите в банки, дайте остыть и запечатайте растопленным воском.

HELEN CORBITT
HELEN CORBITT'S COOK-BOOK

ДЖЕМ ИЗ МАЛИНЫ И КУРАГИ

На 2,5 кг

Свежая малина	2 кг
Курага	350 г
Вода	1/4 л
Сахар	1,5 кг
Соль	1/2 ч. л.

Поварите курагу в указанном количестве воды 15 минут. Добавьте малину, сахар и соль. Поварите на сильном огне 15 минут или до тех пор, пока джем не станет желаемой консистенции. Переложите джем в стерилизованные банки, оставив пустого пространства на 3 мм от верхнего края банок. Оботрите края банок и закройте крышками. Стерилизуйте в кипящей воде в течение пяти минут. Если требуется, проведите окончательную герметизацию банок после стерилизации (для посуды, пробки которой заливают воском, и т. д.).

NELL B. NICHOLS AND KATHRYN LARSON (EDITORS)
FARM JOURNAL'S FREEZING AND CANNING COOKBOOK

ДЖЕМ ИЗ КРЫЖОВНИКА И МАЛИНЫ

Примерно на 6 кг

Зеленый крыжовник, ягоды очищены	1,5 кг
Малина	3 кг
Сахар	

Положите крыжовник в кастрюлю. Залейте холодной водой. Доведите на медленном огне до кипения. Кипятите на медленном огне около часа, пока ягоды не разварятся в кашицу, затем перелейте в фильтр из шестислойной ткани. Дайте стечь соку без выжимания и надавливания и измерьте его объем.

Перелейте сок в кастрюлю и добавьте по 500 г сахара на каждые 600 мл сока из крыжовника и дополнительно 2,25 кг для подслащивания малины. Медленно помешивайте на слабом огне, пока сахар не растворится, затем нагрейте до кипения. Добавьте малину. Вновь доведите до кипения и кипятите минут 15 до готовности. Разлейте в банки и закройте.

ELIZABETH CRAIG
THE SCOTTISH COOKERY BOOK

ДЖЕМ ИЗ КРЫЖОВНИКА

Marmolada z Agrestu

Чтобы приготовить джем из крыжовника и тыквы, смешайте готовый джем из крыжовника с таким же количеством тыквенной мякоти, приготовленной из очищенных от кожуры и семян кусочков тыквы, отваренных до мягкого состояния, пропущенных через сито, и затем отваренной полученной массы до состояния густой кашицы в течение 20 минут. После смешения ее с джемом из крыжовника прокипятите еще минут 10.

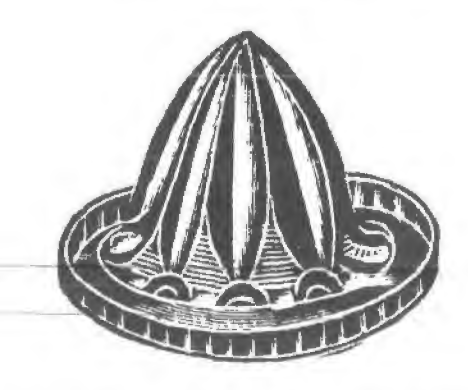
Есть еще комбинация — к пяти частям джема из крыжовника добавить три части тыквенной мякоти и две части пропущенной через сито малины. Прокипятите полученную смесь в течение нескольких минут до загустения. Этим способом получается джем с удивительным ароматом.

Примерно на 2,5 кг

Молодой зеленый крыжовник, пропущенный через мясорубку	2 кг
Сахар	2 кг

Пропущенный через мясорубку крыжовник поварите на медленном огне минут 45 для того, чтобы сгустить его на половину первоначального объема. Добавьте сахар и варите на медленном огне, непрерывно помешивая, до тех пор, пока смесь не приобретет консистенцию джема. В горячем состоянии разложите джем в керамические горшки или банки. Когда джем остынет, закройте посуду вощеной бумагой.

Z. CZERNY AND M. STRASBURGER
ZWIENIE RODZINY



ДЖЕМ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ ИЛИ ЕЖЕВИКИ

Mûres ou Ronce

В добавлении лимонного сока в джем для загустения не будет необходимости, если добавить некоторое количество незрелых ягод.

Примерно на 1,5 кг

Зрелая ежевика, часть ягод незрелых, красного цвета	1 кг
Сахар	750 г
Лимонный сок (необязательный компонент)	2 ст. л.

В чашу уложите, чередуя, слои ягод и сахара и оставьте на ночь.

На следующий день, если есть потребность, добавьте лимонный сок, переложите смесь в кастрюлю, доведите содержимое кастрюли до кипения, часто снимая пенку, и варите до готовности. Джем лучше всего слегка не доварить, так как когда он остынет, он станет тверже. Затем разложите джем в банки.

HUGUETTE CASTIGNAC
LA CUISINE OCCITANE

СЛИВОВОЕ ВАРЕНЬЕ

На 2,5 кг

Четвертушки сливы, без косточек	1,5 кг
Апельсины, разрезанные половинками, очищенные от зерен и пропущенные через мясорубку	2 шт.
Белый или карамелизованный сахар	1,5 кг
Изюм	500 г
Очищенные от скорлупы грецкие орехи, мелко нарезанный	250 г

Положите в большую кастрюлю апельсины, сливы, сахар и изюм. Варите около полутора часов, время от времени размешивая, чтобы получить очень густую смесь.

Добавьте орехи, перемешайте и варите еще 20 минут. Затем перелейте в горячие стерилизованные банки. Закройте крышками и охладите.

JEAN HEWITT
THE NEW YORK TIMES NATURAL FOODS COOKBOOK

СЛИВОВЫЙ ДЖЕМ

Инструкция о проверке такого джема на пектин дана на странице 63.

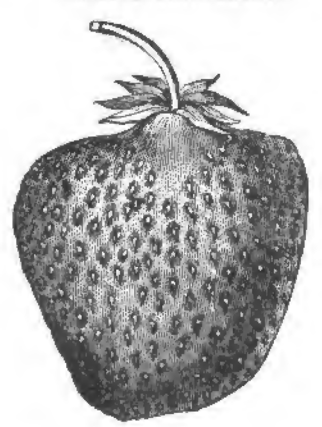
Примерно на 4,5 кг

Сливы, разрезанные пополам и очищенные от косточек, несколько косточек сохранены (необязательно)	3 кг
Вода	600 мл
Сахар	3 кг

Налейте в кастрюлю указанное количество воды и положите туда сливы. Расколите несколько сливовых косточек, выньте ядра и положите их в кастрюлю, если хотите придать джему особый вкус. Варите минут 45, пока плоды не станут очень мягкими. Проверьте на пектин.

Снимите кастрюлю с огня, добавьте сахар и растворите, перемешав. Верните кастрюлю на огонь и доведите ее содержимое до кипения. Кипятите на сильном огне до начала загустения. Разложите в теплые банки и закройте.

OLIVE ODELL
PRESERVES AND PRESERVING



ВАРЕНЬЕ ИЗ СЛИВ С РОМОМ

На 2 кг

Красные сливы, нарезанные, косточки удалены	1 кг
Темный ром	800 мл
Вода	1/4 л
Сахар	600 г
Очищенные грецкие орехи, нарезанные	125 г

Налейте воду в эмалированную, из нержавеющей стали или огнеупорного стекла чашу, положите сливы и поварите 3 минуты на медленном огне. Добавьте сахар и, помешивая, нагрейте до кипения. Снимите с огня и дайте постоять ночь или 12—24 часа, накрыв полотенцем.

Затем варите сливы на медленном огне, время о времени помешивая, пока смесь не станет густой и клейкой. Начиная с этого момента вам нужно помешивать смесь постоянно. Кипятите до тех пор, пока смесь не прогреется до 140°, что можно определить с помощью термометра для сахара. На это обычно уходит 30 минут, но время может меняться в зависимости от сочности плодов. Снимите кастрюлю с огня и размешайте содержимое с орехами, затем добавьте ром.

Разложите варенье в горячие стерилизованные банки, оставляя 5 мм пустого пространства от верхнего края банки, и закройте. Продукт будет готов к потреблению не раньше чем через две недели.

HELEN WITTY AND ELIZABETH SCHNEIDER COLCHIE
BETTER THAN STORE-BOUGHT

ВАРЕНЬЕ «ГУМБО» ИЗ СЛИВ

На 3 кг

Сливы	2 кг
Апельсины с тонкой кожурой, кожура мелко порезана, сок отжат	2 шт.
Лимон с тонкой кожурой, кожура мелко порезана, сок отжат	1 шт.
Сахар	1,5 кг
Кишмиш, мелко накрошеный	250 г
Грецкие орехи, нарезанные мелкими кусочками	125 г

Положите сливы, кожуру цитрусовых, сахар и кишмиш в большую кастрюлю, налейте туда же сок цитрусовых. Прокипятите на медленном огне минут 30 или до тех пор, пока смесь не станет густой, а сливы разваристыми и мягкими — в это время вы можете удалить из смеси сливовые косточки. Добавьте орехи, перемешайте и продолжайте кипятить на медленно огне еще минут 10, пока смесь не стает очень густой. Разложите варенье в банки, закройте и запечатайте.

CAROLINE MACKINLAY AND MIKE RICKETTS (EDITORS)
THE PRESERVING BOOK

ДЖЕМ ИЗ БУЗИНЫ И СЛИВ

Этот джем обладает вкусом бургундского вина.

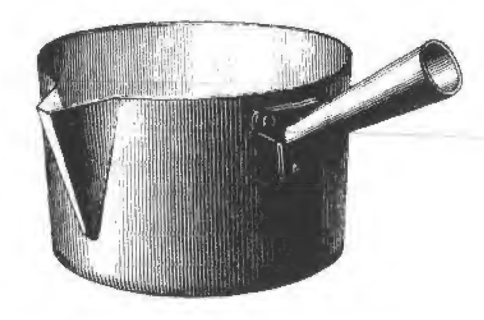
Примерно на 3 кг

Бузина без стебельков	1 кг
Слива темных сортов, первой спелости	900 г
Вода	450 мл
Сахарный песок, нагретый	2 кг

В половине объема воды доведите бузину до кипения. Разварите кашицу и оставьте процеживаться на ночь через фильтр из шестислойной ткани.

На следующий день в оставшейся воде поварите сливы до тех пор, пока косточки не всплывут на поверхность. Затем удалите косточки и, вынув из нескольких ядра, положите эти ядра в варящиеся сливы. Когда сливы станут совсем мягкими, добавьте в них сок бузины (около одного литра) и теплый сахар. Размешайте, пока сахар не растворится. Доведите до кипения и варите на сильном огне до готовности. Разложите в теплые банки и закройте, когда загустеет.

GERTRUDE MANN
BERRY COOKING



ДЖЕМ ИЗ СЛИВЫ-ВЕНГЕРКИ

Confiture de Reine-Claude

Примерно на 3 кг

Зрелая слива-венгерка, плоды разрезаны пополам, косточки удалены	3 кг
Сахар	около 2 кг

Взвесьте плоды без косточек и на каждые 500 г веса добавьте 375 г сахара. Перемешайте сливы с сахаром и оставьте постоять на ночь. На следующий день поставьте смесь на огонь и варите до готовности. Затем разложите в банки.

Джем можно приготовить другим способом: процедить смесь и варить полученный сок, пока он не превратится в густой сироп. Затем положить в сироп плоды и продолжать отваривание, пока сливы не станут мягкими и прозрачными, а сироп не начнет загустевать. Теперь разложите в банки и закройте. При этом способе приготовления плоды меньше теряют свою форму.

LE CORDON BLEU

ВАРЕНЬЕ ИЗ ПЕРСИКОВ

Примерно на 2 кг

Твердые спелые персики, обваренные, очищенные от кожуры и косточек и порезанные	1,5 кг
Крупный лимон или два мелких лимона, мелко покрошенные	
Мелкий апельсин, мелко покрошенный	1 шт.
Сахар	1 кг
Молотый имбирный корень	1/2 ч. л.
или засахаренного имбиря, нарезанного	30 г
Миндаль, обваренный и поколотый	90 г

Положите в неокисляющуюся кастрюлю лимоны, апельсин и персики. Прокипятите на медленном огне 15—20 минут, пока кожура лимонов и апельсина не станет мягкой. Добавьте сахар и имбирь и доведите до кипения, помешивая, пока сахар не растворится. Кипятите на сильном огне до тех пор, когда смесь не станет липкой или сахарный термометр будет показывать 104 °С. Миндаль добавьте в течение последних пяти минут отваривания.

Перелейте в горячие, стерилизованные банки и закройте.

JEAN HEWITT
NEW ENGLAND HERITAGE BOOK

ДЖЕМ ИЗ АБРИКОСОВ

Confiture d'Abricots

Примерно на 3 кг

Абрикосы, разрезанные пополам, косточки удалены и сохранены	2,5 кг
Сахар	около 1,5 кг

Взвесьте очищенные от косточек абрикосы и отвесьте сахарного песка на четверть меньше их веса. Уложите слоями абрикосы и сахар в чаше: чередуйте слои так, чтобы слой сахара оказался последним сверху. Накройте чашу тканью и оставьте на ночь.

На следующий день расколите щипцами часть абрикосовых косточек и выньте ядра. Вскипятите примерно поллитра воды, положите в нее ядра и опять доведите до кипения. Снимите кастрюлю с огня. Через несколько минут выньте из воды ядра и снимите с них темную кожицу.

Переложите смесь сахара и абрикосов в кастрюлю, следя за тем, чтобы в чаше не осталось сахара, и варите на медленном огне до полного растворения сахара, затем прибавьте огня и доведите до кипения. Установите температуру огня достаточную для поддержания кипения на медленном огне. Варите, слегка помешивая время от времени, пока абрикосы не станут прозрачными. Когда джем будет готов, снимите кастрюлю с огня, удалите пенку и осторожно размешайте в джеме очищенные ядра. Затем разложите джем в банки.

MISETTE GODARD
LE TEMPS DES CONFITURES

ПРОСТОЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ АБРИКОСОВОГО ДЖЕМА

Marmellata d'Albicocche alla "sans Fazon"

Примерно на 3 кг

Абрикосы, не слишком спелые, косточки вынуть и несколько сохранить, мякоть очень мелко нарезана	3 кг
Сахар	2,5 кг

Расколите несколько абрикосовых косточек, выньте ядра, снимите с них кожицу и очень мелко покрошите ядра. Положите абрикосы, ядра и сахар в большую кастрюлю. Готовьте на среднем огне, часто помешивая. Время от времени раздавливайте кусочки абрикосов, еще сохраняющих свою форму. Примерно через час джем станет густой и клейкий, тогда переложите его в банки.

IL CUOCO PIEMONTESE RIDOTTO ALL'ALTIMO GUSTO

ВАРЕНЬЕ ИЗ АНАНАСОВ И АБРИКОСОВ

На 3 кг

Крупный ананас, очищен от кожуры, сердцевина удалена, порезан кубиками	1 шт.
Абрикосы, обваренные, очищенные от кожуры и косточек, нарезанные четвертушками	2 кг
Горячая вода	1/4 л
Сахар	1 кг

Налейте в кастрюлю воду, положите сахар и доведите до кипения. Положите в полученный сироп кубики ананаса и поварите на среднем огне минут 10. Затем положите абрикосы и поварите еще несколько минут, чтобы они стали мягкими. Тем временем подготовьте горячие стерилизованные банки, наполните их вареньем и, когда оно остынет, запечатайте банки обычным способом. Перед тем как поставить банки на хранение, аккуратно наклейте на каждую этикетку.

WOMAN'S INSTITUTE LIBRARY OF COOKERY



ДЖЕМ ИЗ ПЕРСИКОВ, АПЕЛЬСИНОВ И ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

Примерно на 7 кг

Желтые персики, обваренные, очищенные от кожуры, порезанные половинками, косточки удалены и мякоть мелко нарезана ломтиками	4 кг
Апельсины, кожура натерта, сердцевина удалена, мякоть мелко нарезана, сок сохранен	6 шт.
Очищенные грецкие орехи, покрошенные	175 г
Лимоны, кожура протерта, сердцевина удалена, мякоть мелко нарезана, сок сохранен	5 шт.
Вода	450 мл
Сахар	4 кг

Положите в кастрюлю персики, налейте указанное количество воды и добавьте протертую апельсиновую и лимонную кожуру. Варите, время от времени помешивая, минут 25—30, пока персики не станут мягкими. Сахарный песок слега нагрейте в духовке при температуре 150°.

Когда персики станут мягкими, добавьте мякоть и сок апельсинов и лимонов. Положите нагретый сахар и продолжайте размешать до полного растворения сахара. Затем добавьте орехи и кипятите на сильном огне до готовности, минут 12. Готовый джем уложите в теплые, сухие банки и закройте.

PETITS PROPOS CULINAIRES III

АБРИКОСОВЫЙ ДЖЕМ ПО РЕЦЕПТУ ХУНЗА

Хунза — племя, исповедующее ислам, живущее на севере Кашмира; окруженные горами долины, в которых обитает племя и где растут плодовые сады, иногда называют настоящим райским уголком.

Любые сушеные или комбинация различных видов сушеных плодов может быть использована в данном рецепте. Ложка этого джема, замороженная или смешанная с мелконарезанными кокосовыми или любыми другими орехами, явится компонентом мороженого или сладкой конфеты.

Примерно на 250 г

Сушенные абрикосы, мелко нарезанные ножницами или ножом	16 шт.
Слегка теплая вода	
Лимонный сок	1 ст. л.
Мед	2 ч. л.
Экстракт миндаля	1/4 ч. л.
Йогурт	3 ст. л.

Залейте абрикосы теплой водой. Дайте постоять в течение суток. Добавьте лимонный сок, мед и экстракт миндаля и превратите смесь в густую пасту. Перемешайте с йогуртом и поставьте на хранение в холодильник. В холодильнике вы сможете хранить йогурт в течение трех недель.

SALLY DEVORE AND THELMA WHITE
THE APPETITES OF MAN

НЕЖНОЕ ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИШНИ

Чтобы приготовить для данного рецепта сок из малины и красной смородины, положите 750 г малины в одну кастрюлю и около 1 кг красной смородины в другую. Обе кастрюли подержите на огне минут 20 до полного размягчения в них ягод. Затем процедите, каждую кастрюлю отдельно, через фильтр из шестислойной ткани.

Мадам Мэнси, которая готовила варенье по этому рецепту в 1682 году для королевы, пишет: «Если рискнуть сохранить варенье в течение всего года, то нужно немного увеличить содержание сахара», но опыт того кто предлагает этот рецепт говорит, что варенье будет съедено так быстро, что сохранить его целый год все равно не удастся. Количество сахара, указанное в рецепте, придает варенью приятный кисловатый вкус.

Примерно на 2 кг

Вишня, ягоды очищены от косточек	1,5 кг
Сок из малины	1/4 л
Сок из красной смородины	1/2 л
Сахар	около 500 г

Смешайте все ингредиенты в кастрюле. Варите на сильном огне, постоянно удаляя появившуюся пенку. Когда прозрачное варенье с плавающими в нем вишнями достигнет требуемой консистенции, снимите кастрюлю с огня и разомните ложкой вишню. Когда варенье остынет, разложите его в банки.

MOIRA MEIGHN
THE MAGIC RING FOR THE NEEDY AND GREEDY

ВАРЕНЬЕ ИЗ ГРУШ

На 5 кг

Груши, очищены от кожуры, сердцевина удалена, порезаны четвертушками	3,5 кг
Сахар	3 кг
Молотый имбирь	125 г
Крупные лимоны, кожура протерта, сок выжат	2 шт.
Кайенский перец	1/4 ч. л.

Положите груши в кастрюлю и залейте их водой, затем добавьте остальные ингредиенты. Варите примерно минут 45, пока груши не станут мягкими и варенье начнет загустевать. Перелейте варенье в теплые банки и закройте крышками.

MAY BYRON
MAY BYRON'S JAM BOOK

ДЖЕМ ИЗ ГРУШ ПО-ПИРЕНЕЙСКИ

Poires Pyrénéennes

Примерно на 1 кг

Груши, очищенные от кожуры	1 кг
Сахар	примерно 300 г
Кожура от пол-апельсина, высушенная и растолченная в порошок	
Ванильный экстракт	1 ч. л.

Поварите груши в небольшом количестве воды (1 см от дна кастрюли) на медленном огне минут 15 до мягкого состояния. Затем приготовьте из груш пюре, пропустив их через сито или бытовую мельницу. Взвесьте пюре и на каждые 500 г веса и добавьте 150 г сахара. Насыпьте молотую апельсиновую кожуру и ваниль и варите смесь, постоянно помешивая, пока не загустеет, минут 45. Готовый джем разложите в банки.

HUGUETTE CASTIGNAC
LA CUISINE OCCITANE



ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ

Compote de Coings

На 1 кг

Айва, порезанная тонкими ломтиками с кожурой и сердцевиной	1 кг
Плод ванили	1 шт.
Вода	200 мл
Сахар	600 г
Ром	5 ст. л.

Положите айву и плод ванили в кастрюлю, налейте 1,75 литра воды и варите на медленном огне, часто помешивая деревянной ложкой, часа два до получения мягкой кашицы.

Удалите плод ванили и остудите айву до тепловатого состояния. Затем пропустите ее через сито в кастрюлю.

В другую кастрюлю налейте оставшуюся воду, добавьте сахар и варите на очень медленном огне до получения прозрачного, очень густого сиропа. Добавьте сироп в пюре из айвы, тщательно перемешайте и варите на очень медленном огне, часто помешивая, минут 45. Остудите смесь до тепловатого состояния и затем добавьте ром. Когда варенье совсем остынет, разложите его в банки.

TINA CECCHINI
LES CONSERVES DE FRUITS ET LÉGUMES

ДЖЕМ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ ПОМИДОРОВ

Tomates Vertes

Для данного рецепта подходят помидоры, которые не созрели к концу сезона.

Примерно на 1,5 кг

Зеленые помидоры, порезаные дольками	1 кг
Сахар	750 г
Экстракт ванили или лимонного сока	1 ч. л. 2 ст.л.

Уложите слой из ломтиков помидоров, посыпьте сахаром, ванилью или полейте лимонным соком и оставьте на ночь.

На следующий день варите джем на среднем огне минут 30, но будьте внимательны: джем готовится быстро и, если его переварить, в банке он затвердеет. Лучше слегка недоварить. Готовый джем разложите в банки.

HUGUETTE CASTIGNAC
LA CUISINE OCCITANE

ВИНОГРАД СО СПЕЦИЯМИ

На 3,5 кг

Отборный виноград	3,5 кг
Молотый имбирь, молотая гвоздика, корица и натертый мускатный орех	по 1 1/2 ч. л.
Сахар	
Вода	1 л

Покипятите виноград на сильном огне в течение десяти минут, чтобы он стал достаточно мягким для процеживания через сито. Взвесьте полученное пюре и добавьте такое же количество сахара, если использован зеленый виноград, или три части сахара к четырем частям винограда, если он зрелый. Варите смесь, пока она не станет очень густой, на это уйдет минут 20, затем добавьте специи. Покипятите на медленном огне, помешивая, одну-две минуты, чтобы специи равномерно распределились. Затем переложите готовый продукт в банки и закройте.

MAY BYRON
MAY BYRON'S JAM BOOK

ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИНОГРАДА И ГРУШ

Le Raisinü de Münage

Для этого рецепта подойдут опавшие или поврежденные груши, после того как поврежденные части удалены.

Виноградный сок готовится следующим образом: разомните 3 кг винограда (белого, черного или вместе того и другого). Быстро доведите до кипения и перелейте в фильтр из шестислойной ткани или дуршлаг, покрытый тканью. Отожмите, чтобы выжать весь сок.

Примерно на 2,5 кг

Виноградный сок	2 л
Груши, очищенные от кожуры и сердцевины, порезанные четвертушками	2 кг
Сахар	500 г

Налейте в кастрюлю виноградный сок и положите туда груши. Варите на очень медленном огне минут 20, пока груши не станут мягкими. Возьмите шумовку и выньте куски груш.

Добавьте в оставшийся сок сахар и варите, время от времени удаляя пенку, на среднем огне, пока смесь не превратится в очень густой сироп. Положите в него груши и варите, помешивая, пока груши не разварятся в пюре и варенье станет очень густым. Разложите варенье в банки или керамические горшочки.

LE CORDON BLEU



ДЖЕМ ИЗ РЕВЕНЯ

Этот джем, про который говорят «чем старее, тем лучше», идет для пышных пудингов. Его рецепт дала миссис Дэвидсон из Колдстоун Мэнс в 1886 году.

На 5,5 кг

Ревень, черешки очищены и нарезаны длиной 5—7 см	3 кг
Сахар	3 кг
Свежий имбирный корень, тщательно размятый кухонной колотушкой и завязанный в узелок из муслиновой ткани (необязательный компонент)	30 г

Положите ревень в керамическую банку или кастрюлю, засыпьте сахаром, добавьте имбирь, если вы его используете, и оставьте на несколько часов. Воды не добавляйте: ревень имеет достаточно своего сока.

Поставьте банку в кастрюлю с горячей водой и кипятите от тридцати минут до полутора часов, в зависимости от того, молодой ревень или старый. Все время кипячения помешивайте. Затем снимите с огня и дайте полностью остыть. Теперь джем готов. Удалите узелок с имбирным корнем и разложите джем в банки.

CATHERINE FRANCES FRERE (EDITOR)
THE COOKERY BOOK OF LADY CLARK OF TILLYPRONIE

ДЖЕМ ИЗ РЕВЕНЯ И ИНЖИРА

Примерно на 5,5 кг

Ревень, порезанный кусочками	3 кг
Сушеный инжир, мелко нарезанный	500 г
Сахар	2,75 кг
Цукаты, мелко нарезанные	125 г

Смешайте ревень, инжир и сахар в керамической посуде. Дайте постоять ночь. На следующий день варите смесь более часа или пока она не станет очень густой и добавьте в нее, до того как снять с огня, цукаты; разложите джем в теплые банки и закройте их, пока джем не остыл.

MRS. C. F. LEYEL THE COMPLETE JAM CUPBOARD

ДЖЕМ ИЗ РЕВЕНЯ С АПЕЛЬСИНОМ

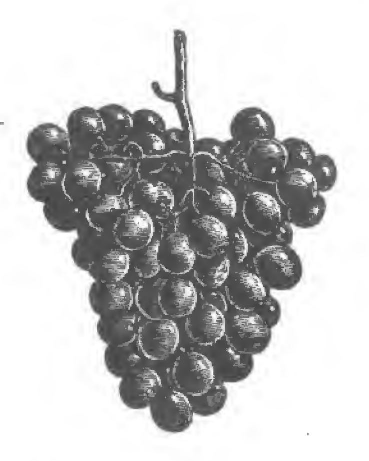
Confiture de Rhubarbe à l'Orange

На 1,5 кг

Ревень, нити удалены	1 кг
Апельсин, кожура срезана тонким слоем и мелко порезана, сердцевина и косточки удалены, мякоть нарезана тонкими ломтиками	1 шт.
Вода	150 мл
Сахар	500 г
Ром	4 ст.л.
Экстракт ванили	1 ч. л.

В большую кастрюлю налейте воду, положите ревень, накройте крышкой и варите на медленном огне минут 15, пока ревень не станет мягким. Выньте ревень и пропустите его через сито в пустую кастрюлю. Добавьте сахар, кожуру и мякоть апельсина. Варите 15 минут, потом добавьте ром и экстракт ванили. Снимите с огня и дайте джему остыть, перед тем как уложить его в банки.

TINA CECCHINI
LES CONSERVES DE FRUITS ET LÉGUMES



ЗИМНИЙ ДЖЕМ РАВНИНЫ АННФИЛЬД

Примерно на 7 кг

Яблоки нарезанные, без кожуры	6 шт.
Лимоны очень тонкими ломтиками, без косточек	4 шт.
Бананы ломтиками, без кожуры	6 шт.
Апельсины, очищенные от кожуры и нарезанные	4 шт.
Вода	5 л
Сахар	

Положите все фрукты в кастрюлю с водой и кипятите на медленном огне в течение двух часов. Определите объем отваренной смеси и на каждые 600 мл добавьте 350 г сахара, нагрев его в течение нескольких минут в духовке при 170°С. Перемешайте и варите на сильном огне до готовности. Готовый джем тщательно перемешайте и разложите в банки.

PEGGY HUTCHINSON
GRANDMA'S PRESERVING SECRETS

ДЖЕМ ИХ СМЕШАННЫХ ПЛОДОВ

Marmelada od Raznog Voca

После отваривания плоды нужно пропустить через сито. Если вы хотите пропустить фрукты через миксер, то перед отвариванием из ягод винограда следует удалить косточки.

Примерно на 3,5 кг

Яблоки ломтиками, без кожуры	1 кг
Персики ломтиками, без кожуры	1 кг
Груши ломтиками, без кожуры	1 кг
Сливы ломтиками, без кожуры	1 кг
Помидоры ломтиками, без кожуры	1 кг
Крупный виноград, ягоды нарезаны половинками, семена удалены	1 кг
Дыня, канталупа или аналогичный сорт, дольками без кожуры	1 кг
Сахар	1 кг

Положите все плоды, кроме дыни, в большую кастрюлю и варите, не добавляя воды, на медленном огне 30—40 минут или до тех пор, пока они не станут совсем мягкими. Приготовьте из отваренных плодов пюре, протерев их через сито.

Протрите через сито дыню и смешайте оба пюре. Добавьте сахар. Кастрюлю со смесью поставьте на средний огонь и варите, постоянно помешивая деревянной лопаточкой. Признаком готовности джема считается медленно закрывающийся джемом след от лопаточки на дне кастрюли.

Переложите джем в горячие банки. Оставьте банки в духовке при самой низкой температуре нагрева, 100°С, до образования на поверхности джема пленки. На это уйдет от одного до двух часов, а если в духовке поддерживать достаточно низ-

кую температуру нагрева, то банки можно оставить на ночь. Закройте банки, когда они полностью остынут.

SPASENIJA-PATA MARKOVIC (EDITOR)
VELIKI NARODNI KUVAR



ПЛОДОВОЕ ВАРЕНЬЕ ИЗ ХАРРОДС КРИК ФОЛЛ

Это варенье можно использовать с жареным мясом и дичью. Оно превосходно сочетается с мороженым, если в него перед подачей на стол добавить немного бренди, виски или рома или комбинацию из них. На четверть литра добавьте 2—3 столовые ложки спиртного напитка или чуть больше, по вашему вкусу.

Примерно на 5,5 кг

Твердые груши дольками, без кожуры	2,5 кг
Грейпфрут тонкими ломтиками	1 шт.
Апельсин тонкими ломтиками	1 шт.
Лимон тонкими ломтиками и без семян	3 шт.
Сахар	2,5 кг
Изюм без косточек	500 г
Пеканы или грецкие орехи, очистить от скорлупы	500 г

Пропустите груши, грейпфрут, апельсин и лимоны через мясорубку, сберегая сок. Смешайте сок, мякоть плодов и сахар и тщательно перемешайте. Дайте постоять в закрытой посуде в течение ночи.

На следующее утро переложите в кастрюлю для нагревания. На сильном огне доведите до кипения, затем убавьте огонь и варите 45 минут на очень медленном огне, время от времени помешивая, чтобы не было пригорания. Добавьте изюм и варите еще 45 минут. Положите орехи и подержите на огне еще одну минуту. Затем снимите кастрюлю с огня и положите варенье в стерилизованные стеклянные или керамические банки. Залейте сверху воском и закройте крышками.

MARION FLEXNER
OUT OF KENTUCKY KITCHENS

ДЖЕМ «ЧЕТЫРЕ ЯГОДЫ»

Confiture de Quatre Fruits

Примерно на 5,5 кг

Вишня без косточек	2 кг
Земляника, очистить от чашелистиков	1,5 кг
Красная смородина без стебельков	1,5 кг
Малина, очистить от чашелистиков	1,5 кг
Сахар	примерно 5 кг

Взвесьте отдельно каждый вид ягод и отвесьте сахарного песка весом равным суммарному весу всех ягод. Налейте в кастрюлю воды из расчета 1,75 литра на каждые 500 г сахарного песка. Положите в воду сахар, тщательно перемешайте и варите до растворения сахара на медленном огне. Затем прибавьте огонь и кипятите сироп в течение десяти минут, чтобы его температура достигла 112°. Добавьте вишню, нагрейте до кипения, убавьте огонь и кипятите на медленном огне 15 минут. Добавьте землянику, доведите до кипения, а затем кипятите на медленном огне еще 15 минут. Положите красную смородину и варите 5 минут. И, наконец, добавьте малину. Поварите минут 10 и проведите тест на готовность. Если точка загустения достигнута, снимите кастрюлю с огня. Снимите с джема пенку и разложите его в банки.

MISETTE GODARD
LE TEMPS DES CONFITURES

ВАРЕНЬЕ «ПЛОДОВАЯ СМЕСЬ»

Примерно на 10 кг

Персики, айва, груши и яблоки без кожуры, сердцевины, косточек и порежьте четвертушками по 1,5 кг каждого компоненте.	
Маленький арбуз, разрежьте на куски и удалите наружный слой корки	
Маленькая дыня канталупа, разрежьте на куски и удалите наружный слой корки	
Лимоны ломтиками, без кожуры и семян	5 шт.
Пол-ананаса толстыми кусками, без кожуры	
Жженка	

Взвесьте подготовленные плоды и на каждые 6 кг отвесьте 4,5 кг сахара. Положите плоды и сахар в кастрюлю и варите, время от времени помешивая, 40 минут, для того чтобы айва хорошо разварилась, если айва разварилась достаточно хорошо, то вам остается варить смесь еще минут 20 до превращения ее в желе. Положите смесь в банки с широкой горловиной, чтобы содержимое банок можно было легко извлечь, перевернув их вверх дном. Плотно закройте банки и храните их в сухом месте.

MISS TYSON
THE QUEEN OF THE KITCHEN

ДЖЕМ ИЗ ТЫКВЫ ПО-БАЛКАНСКИ

Sezonen Marmelad ot Tikvi

Тыквы, которые выращивают на Балканах, становятся плотными, как каштаны, если их запекать, и не выделяют при этом никакой видимой влаги. Для того чтобы приготовить джем по этому рецепту из водянистой английской тыквы, разрежьте ее пополам вдоль и поперек. Удалите семена и нити, положите куски резаной стороной вверх на противень и пеките в духовке при температуре 200°С. Время от времени удаляйте влагу из впадин на тыкве и с противня. Запекание будет продолжаться примерно 3 часа. При необходимости можно немного снизить температуру и печь еще один час. Из четырех с половиной килограммов тыквы у вас должно получиться около двух килограммов печеной мякоти.

Зимой этот джем может служить в качестве десерта. Только смешайте его с размятыми грецкими орехами или миндалем, который следует сначала обварить, а затем прожарить. Его можно использовать для приготовления вкусных тыквенных пирогов или штруделей, которые бывают намного вкуснее, чем обычные штрудели с яблоками.

Примерно на 2 кг

Печеная тыквенная мякоть	2 кг
Сахар	1 кг
Половинка плода ванили, или 1 ч. л. мелко натертой апельсиновой кожуры, или 1/2 ч. л. молотой корицы	

Положите мякоть тыквы в кастрюлю, добавьте сахар и половинку плода ванили или апельсиновую кожуру (если используете корицу, она добавляется позже) и варите, размешивая, на медленном огне минут 10 или пока не растворится сахар. Затем увеличьте огонь и варите, перемешивая деревянной лопаткой с длинной ручкой, пока смесь не станет оранжево-коричневого цвета и лопатка будет оставлять на дне кастрюлю незаполняемую борозду. На это уйдет минут 30.

Снимите с огня и, если вы используете корицу, перемешайте с ней полученный продукт. Разложите в горячие банки, удалив полплода ванили, и оставьте в духовке при температуре 100°С часа на полтора или пока не образуется пленка на поверхности джема. Закройте банки, когда джем остынет.

LIDIYA KURDZHIEVA (EDITOR)
DOMASHNO PRIGOTVYANE NA ZIMNINA

ДЖЕМ ИЗ ТЫКВЫ

Confiture de Citrouille

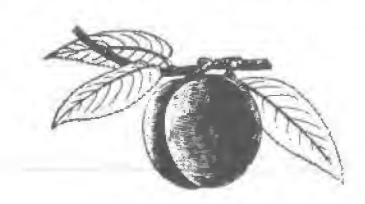
Примерно на 2 кг

Тыква, очистить от кожуры и нарезать кубиками	1 кг
Крупные яблоки, нарезать	6 шт.
Вода	1,75 л
Экстракт ванили	1 ч. л.
или протертая цедра и отжатый сок одного лимона	

Разварите яблоки в воде до кашицы, заверните кашицу в тонкую ткань и выжмите сок в чашу (около 1,25 литра).

Положите кубики тыквы в большую кастрюлю и поставьте на очень медленный огонь, не добавляя воды и сахара, вливая порциями сок из яблок. Для вкуса следует добавить ваниль или лимон, на ваше усмотрение, и варить по меньшей мере 5 часов. Затем разложите джем в банки и закройте их.

X. MARCEL BOULESTIN
A SECOND HELPING OR MORE DISHES FOR ENGLISH HOMES



ВАРЕНЬЕ ИЗ ЯМСА ИЛИ БАТАТА

Mermelada de Batata

После отваривания и очистки от кожуры ямс теряет одну пятую своего веса. По этому рецепту можно приготовить персики и тыкву.

На 2 кг

Ямс или батат	1,25 кг
Вода	2 л
Соль	10 г
Сахар около	1 кг

Положите ямс в кастрюлю с водой, добавьте соль, доведите до кипения и варите до тех пор, пока ямс не станет мягким. Слейте воду и охладите ямс. Очистите ямс от кожуры и протрите его через сито. Взвесьте полученное пюре и смешайте его с таким же количеством сахара.

Смесь варите на очень медленном огне, постоянно помешивая деревянной лопаточкой во избежание пригорания или переваривания. Примерно через 10 минут вы получите прозрачное варенье. Разложите его в банки и закройте.

JOSÉ SARRAU
MI RECETARIO DE COCINA

ДЖЕМ ИЗ ТЫКВЫ И КУРАГИ

Confiture de Potiron et d'Abricots Secs

Примерно на 6 кг

Тыква, без корки и семян, кубиками	3 кг
Курага, порезать соломкой	1 кг
Вода	1,5 л
Сахар	2,75 кг

Вымочите курагу в течение суток. Слейте и сохраните воду. Поварите тыквенные кубики в воде из-под кураги минут 30 или пока тыква на разварится до мягкого состояния. Тыкву протрите через сито. Добавьте сахар и варите смесь 30 минут. Затем добавьте курагу и варите еще 30 минут. Готовый джем разложите в банки.

GINETTE MATHIOT
JE SAIS FAIRE LES CONSERVES

ДОМАШНИЙ ДЖЕМ

Confirutes Bien de Chez Nous

Примерно на 1 кг

Морковь, протереть через терку	500 г
Груша, очистить от кожуры и сердцевины и нарезать ломтиками	1 шт.
Лимон, выжать сок	1 шт.
Мед	500 г
Ванильный сахар	2 ст.л.
Молотая корица	1/4 ч. л.

Смешайте все ингредиенты и варите на среднем огне минут 30—40, пока морковь не станет прозрачной и джем не начнет загустевать. Затем разложите в банки.

AMICALE DES CUISINIERS ET PÂTISSIERS AUVERGNATS DE PARIS
CUISINE D'AUVERGNE



ДЖЕМ ИЗ МОРКОВИ

Confitures de Carottes

Примерно на 3 кг

Нежная морковь, нарезать тонкой соломкой	1 кг
Сахар	1,5 кг
Лимоны, цедру пропустить через терку, сок выжать	3—4 шт.

Положите в кастрюлю слой моркови, покройте его сахарным песком, лимонной кожурой, натертой на терке, и полейте лимонным соком. Продолжайте укладывать слои в том же порядке, самым верхним слоем должен быть слой сахарного песка. Залейте водой. Накройте кастрюлю крышкой и варите на очень медленном огне 4 часа. Когда джем будет готов, разложите его в банки и запечатайте.

ÉDOUARD M. NIGNON (EDITOR)
LE LIVRE DE CUISINE DE L'OUEST-ÉCLAIR

ДЖЕМ ИЗ КАШТАНОВ

Castañas en Dulce

На 2,5 кг

Каштаны	1,5 кг
Сахар около	1 кг
Экстракт ванили	1 ч. л.

Сделайте разрез крестиком на каждом каштане, уложите каштаны в кастрюлю и налейте побольше воды. Доведите до кипения и варите 20 минут. После этого вынимайте из воды по несколько каштанов за один раз, очищайте их от скорлупы и кожицы и пропускайте мякоть через сито.

Полученное из каштанов пюре взвесьте и отвесьте такое же количество сахара. Положите сахар в кастрюлю и на каждый килограмм налейте 3/4 литра воды и добавьте ванили. Сваренный сироп доведите до кипения, добавьте пюре из каштанов и варите на очень медленном огне минут 15. Готовый джем разложите в банки и запечатайте растопленным воском.

LUIS RIPOLL
COCINA DE LAS BALEARES

ДЖЕМ ИЗ КАБАЧКОВ

Confiture de Courges

На 3,5 кг

Кабачки, очистить от кожуры и семян перед взвешиванием, нарезать кубиками	3 кг
Сахарный песок карамелизованный	500 г
Белый сахар	около 2 кг
Свежий имбирный корень, размять и завязан в узелок из муслиновой ткани	125 г
Цедра с одного лимона	
Нарезанные цукаты	60 г

Положите в кастрюлю кубики кабачков, засыпьте карамелизованным сахаром и оставьте на сутки.

На следующий день перелейте выделившуюся жидкость в большую кастрюлю и на каждые 600 мл добавьте 350 г сахара. Положите имбирь, лимонную кожуру и цукаты. Покипятите на сильном огне 10 минут, затем положите кабачки и варите на медленном огне в течение трех часов. Перед тем как разложить готовый джем в банки, удалите из него лимонную кожуру и имбирь.

X. MARCEL BOULESTIN
A SECOND HELPING OR MORE DISHES FOR ENGLISH HOMES

«ВОЛОСЫ АНГЕЛА»

Cabello de Angel

Автор рецепта полагает, что тыкву нужно брать годовой зрелости и что перед началом ее разделывания следует разбить ее, ударив о стол или пол. Тыква не обязательно должна быть годовой зрелости, но чем она зрелее, тем более волокниста ее мякоть и, таким образом, более подходящая для данного рецепта. Это варенье из тыквы очень популярно в Испании, где его часто используют как начинку для пирогов.

Примерно на 2 кг

Тыква, очищенная от кожуры и порезанная ломтиками	1 кг
Вода	1 л
Сахар	1 кг
Лимон, порезанный четвертушками и очищенный от косточек	1 шт.
Палочка корицы	1 шт.

Налейте в кастрюлю воду, положите волокнистую мякоть тыквы, накройте крышкой и варите на медленном огне минут 30 до мягкого состояния. Процедите волокна через дуршлаг, сохранив жидкость, и положите волокнистую мякоть на тарелку. Двумя вилками растащите волокна мякоти и удалите семечки. Положите разобранную мякоть тыквы в дуршлаг и дайте стечь влаге.

Смешайте жидкость от тыквы с сахаром и доведите до кипения. Добавьте лимон и корицу. Прокипятите в течение 15 минут, затем выньте лимон и корицу и добавьте волокнистую мякоть тыквы. Варите на среднем огне, часто помешивая, минут 30. Готовое варенье разложите в банки и закройте.

VICTORIA SERRA
TIA VICTORIA'S SPANISH KITCHEN

БОБОВЫЙ ДЖЕМ

Бобы адуки — мелкие, круглые красные бобовые плоды, которые можно приобрести в лавках восточных продуктов.

Этот джем готовят обычно из бобов адуки, но обычные красные бобы могут дать такой же результат. Если вы хотите получить джем белого цвета, используйте обычную фасоль. Бобы и фасоль следует вымочить в течение 6—8 часов до начала приготовления джема. Этот джем используется в качестве начинки для маленьких паровых булочек.

Примерно на 1,5 кг

Бобы адуки	500 г
Соль	2 ч. л.
Сахар	500 г

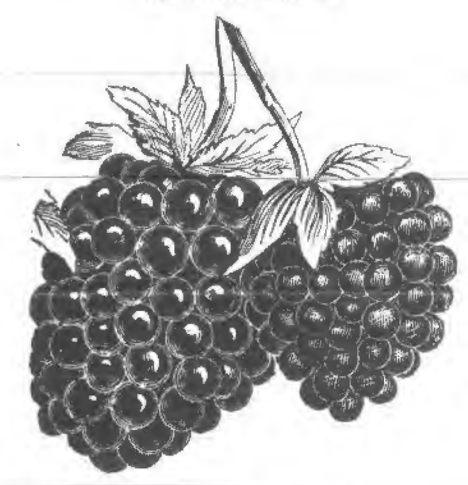
Положите бобы в кастрюлю, залейте водой и кипятите до тех пор, пока бобы не станут мягкими и их кожица не начнет отделяться, на это уйдет примерно один час.

Чтобы джем получился однородным, процедите бобы, продавите их через сито или мелкий дуршлаг, заверните мякоть в чистое полотенце или ткань для приготовления сыра и отожмите всю оставшуюся жидкость. Затем выложите мякоть в кастрюлю, добавьте соль и варите на медленном огне, понемногу добавляя сахар и размешивая, до получения густой однородной смеси.

Джем, в котором будут комки, готовят так: процедив отваренные бобы и положив их в кастрюлю, добавляют соль и сахар и варят на медленном огне, раздавливая в пасту деревянной ложкой.

Готовый джем разложите в банки и герметично закройте.

DAVID SCOTT
THE JAPANESE COOKBOOK



ЯБЛОЧНОЕ МАСЛО

Этот продукт готовят в некоторых районах штата Пенсильвания, в Немецкой Пенсильвании, в США. Это масло готовят к одному из блюд на праздник Благодарения, который отмечается в честь первого прибытия на американский континент немецких поселенцев в 1734 году.

Яблочное масло очень напоминает яблочный «мармелад», который готовили в Англии в XIX веке. В обоих случаях яблоки варят в сидре, готовят пюре и смешивают его с сахаром.

Примерно на 2 кг

Спелые яблоки, очистить от кожуры и сердцевины и нарезать	2 кг
Сладкий сидр	1,25 л
Жженка или обычный белый сахар	500 г
Молотая гвоздика	1 ч. л.
Молотая корица	2 ч. л.
Молотые ягоды гвоздичного дерева	1/2 ч. л.

Налейте в кастрюлю сидр и кипятите минут 30, пока он не загустеет наполовину. Добавьте в сгущенный сидр яблоки. Варите, помешивая, на медленном огне минут 25. Затем, чтобы устранить комки, процедите смесь через сито в кастрюлю и смешайте ее с сахаром и специями. Варите на медленном огне минут 40, тщательно перемешивая, пока смесь не загустеет. Готовое масло переложите в банки и закройте обычным способом.

DAVID AND ROSE MABEY
JAMS, PICKLES AND CHUTNEYS

ЯБЛОЧНОЕ МАСЛО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ В ДУХОВКЕ

Это простой рецепт, как приготовить темно-коричневое масло, чтобы оно не имело трещин и не подгорело, находясь в духовке.

Примерно на 3 кг

Яблоки, порезанные четвертушками	4,5 кг
Вода	300 мл
Яблочный сок или сидр	1,5 л
Молотая корица, гвоздика и молотый мускатный орех	по 1 ст.л.
Сахар	2,5 кг

Отварите яблоки в воде до мягкого состояния и приготовьте из них пюре, протерев через сито. В глубокой эмалированной кастрюле смешайте пюре с сидром, специями и сахаром. Накройте кастрюлю крышкой и поставьте ее в духовку при температуре 180°C. Доведите, время от времени помешивая, до закипания. Затем убавьте температуру до 130°C и пеките 5 часов до готовности. Можно сделать иначе: после закипания убавить температуру до 100°C и оставить продукт готовиться в течение всей ночи. Утром разложит яблочное масло в стерилизованные банки и герметично закройте.

GRACE FIRTH
A NATURAL YEAR

СЫР ИЗ ЯБЛОК И ПОМИДОРОВ

Этот сыр яркого цвета превосходно дополняет блюда из утки и свинины. Он для многих является любимым консервируемым продуктом.

Примерно на 3 кг

Зеленые столовые яблоки, нарезать	2 кг
Зеленые помидоры, нарезать	1 кг
Листья молодого шпината, свяжите букетиком (необязательный компонент)	60 г
Сахар	350 г на каждые 500 г мякоти

Положите в кастрюлю яблоки и помидоры, налейте не более 600 мл воды и варите до мягкого, кашицеобразного состояния. Букетик листьев шпината, отваренный с ними, придаст готовому продукту приятный цвет.

Процедите яблоки и помидоры через сито и на каждые 500 г пюре добавьте 350 г сахара. Кипятите 10 минут, осторожно перемешивая, чтобы избежать пригорания. Готовый сыр разложите в горячие банки и, когда он остынет, закройте крышками.

THE DAILY TELEGRAPH
400 PRIZE RECIPES FOR PRACTICAL COOKERY

ПАСТА ИЗ АЙВЫ

Pasta de Membrillo

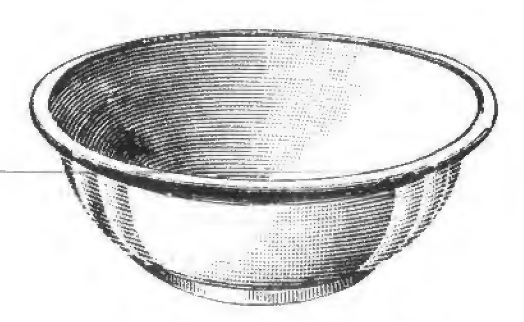
Этот фруктовый сыр, являющийся одним из основных продуктов испанской кухни, лучше всего хранить в смазанной керамической или стеклянной посуде, потому что из обычных банок с сужающимся горлом извлечь его будет очень сложно.

Примерно на 2 кг

Крупные плоды айвы, натереть на терке, оставив сердцевину	4 шт.
Сахар	1 кг
Вода	1 л

Размешайте сахар в воде и приготовьте сироп. Прокипятите сироп 5 минут и затем добавьте айву. Варите на медленном огне, часто размешивая, около двух часов или пока джем не станет прозрачным и густым.

VICTORIA SERRA
TIA VICTORIA'S SPANISH KITCHEN



АБРИКОСОВОЕ МАСЛО

Marmelada od Kajsija

Высококачественный абрикосовый мармелад можно приготовить только из крупных темно-оранжевых, вполне зрелых абрикосов. Твердые, недозревшие абрикосы не станут мягкими при отваривании без воды.

Примерно на 1 кг

Очень зрелые абрикосы, без косточек	1 кг
Сахар	500 г
Ром или бренди	

Пропустите абрикосы через сито, удаляя кожуру; абрикосы можно очистить от кожуры и пропустить через мясорубку. Положите мякоть в чашу, засыпьте сахаром, накройте крышкой и оставьте в прохладном месте на 2—3 часа.

Переложите смесь в кастрюлю и варите на сильном огне, часто размешивая, минут 20—30 или пока деревянная лопаточка не начнет оставлять на дне кастрюлю борозду. Переложите в горячие банки и дайте остыть. Закройте мармелад сверху кружком из бумаги, смоченной в роме или бренди. Закройте банки. Мармелад у вас должен получиться приятного золотисто-желтого цвета.

SPASENIJA-PATA MARKOVIC (EDITOR)
VELIKI NARODNI KUVAR

МАРМЕЛАД ИЗ ЧЕРНОСЛИВА

Мармелад из чернослива можно приготовить из целых плодов или из мякоти, оставшейся в фильтре из шестислойной ткани, после приготовления желе. Мякоть процеживается, чтобы удалить косточки и кожуру, и не нуждается в дальнейшей обработке до смешивания с сахаром, так как излишняя влага из нее уже удалена.

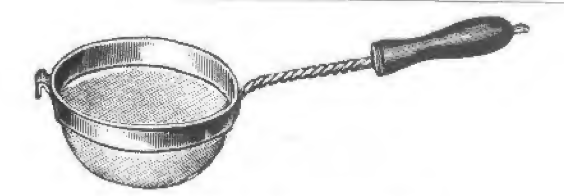
Примерно на 2,5 кг

Чернослив	2 кг
Вода	300 мл
Сахар	

Положите сливы в кастрюлю, залейте водой и кипятите на медленном огне, пока они не станут мягкими, время от времени раздавливая их ложкой. Протрите через сито. Взвесьте пюре и на каждые 500 г отвесьте 350 г сахара.

Поварите пюре в кастрюле на медленном огне, чтобы оно стало густым и без видимой влаги. Слегка погрейте сахар в духовке при 150°C. Добавьте в пюре теплый сахар, перемешайте до полного растворения, увеличьте огонь и продолжайте варить, помешивая, пока след от ложки не начнет оставлять несглаживающийся след. После этого мармелад можно считать достаточно твердым, чтобы положить его в форму. Для того чтобы получить очень твердую, почти как у конфет консистенцию, продолжайте варить до тех пор, пока ложка не будет оставлять незаполненный след на дне кастрюли.

JOCASTA INNES
THE COUNTRY KITCHEN



МАРМЕЛАД ИЗ СЛИВ

Confiture de Prunes

По этому рецепту можно приготовить мармелад из абрикосов. Эти фруктовые сыры могут быть превосходным десертом в любое время года и хорошо сохраняются в течение года-двух.

Примерно на 2,5 кг

Слива-венгерка или другой сорт слив, разрезать четвертушками и удалить косточки	2 кг
Кусковой сахар	около 1 кг
Палочки корицы	2 шт.
Сахарный песок	500 г
Лимон, кожуру натереть на терке	1 шт.

Положите сливы в кастрюлю, поставьте на очень медленный огонь и варите минут 10, затем прибавьте огонь и поварите еще минут 10, постоянно помешивая, пока сливы не станут совсем мягкими. Протрите сливы через сито.

Поварите полученное пюре минут 30, часто помешивая. Определите объем пюре и на каждый литр добавьте 1 кг кускового сахара. Размешайте до растворения сахара, добавьте корицу, доведите до кипения и кипятите одну-две минуты, затем удалите корицу и перелейте варенье на широкую тарелку тонким слоем. Оставьте подсохнуть недалеко от духовки или на открытом воздухе часов 6—12 или пока мармелад не станет настолько твердым, что его можно будет поднимать с тарелки целым куском.

Смешайте сахарный песок и цедру лимона и посыпьте этой смесью рабочую поверхность стола. Возьмите примерно полкилограмма мармелада и раскатайте на столе в круг толщиной 1—2 мм, при этом посыпая смесью сахара с цедрой. Раскатайте таким способом весь мармелад и посыпьте смесью сахара и цедры. Уложите круги в емкости, прокладывая между ними вощеную бумагу. Храните в сухом месте.

JULES BRETEUIL
LE CUISINIER EUROPÉEN

МАРМЕЛАД ИЗ ТЕРНОВЫХ ЯГОД И ЕЖЕВИКИ

На 2,5 кг

Терновые ягоды	1 кг
Ежевика	1 кг
Сахар	2 кг

Положите терновые ягоды и ежевику в кастрюлю. Добавьте сахар и варите на сильном огне около 45 минут, тщательно удаляя пенку. Затем пропустите мармелад через сито и разложите в банки.

M. K. SAMUELSON
SUSSEX RECIPE BOOK

ПОВИДЛО ИЗ СЛИВ

Powidla ze Sliwek

Этот продукт из слив, который в Восточной Европе называют повидлом, следует приготавливать в конце сентября или в начале октября, когда сливы бывают самыми сладкими. Продукт сохраняется около шести месяцев.

Примерно на 2 кг

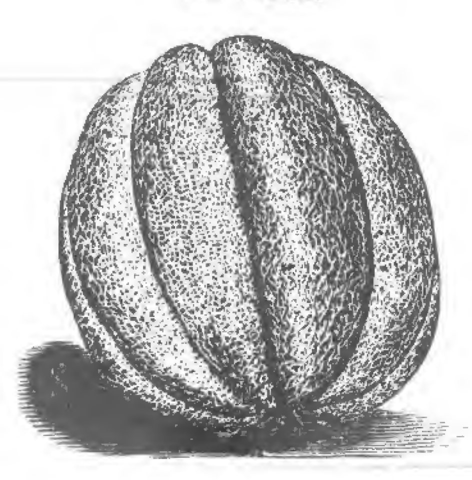
Сливы, очистить от косточек	4 кг
Сливочное масло, растопить	60 г
Апельсины или лимоны, кожура протерта на терке (необязательный компонент)	2 шт.
Сахар	примерно 400 г

Смажьте кастрюлю внутри растопленным маслом. Положите сливы и варите на медленном огне, постоянно помешивая большой деревянной ложкой, минут 20 или пока они не станут мягкими.

Попустите сливы через сито, возьмите чистую сковороду и положите туда пюре. Варить на медленном огне, помешивая

все время, пока пюре не станет очень густым и темным. Перемешайте с протертой кожурой, если вы ее используете, и небольшим количеством сахара — не более 100 г на каждый килограмм очищенных от косточек слив. Когда повидло остынет, разложите его в горшки, предпочтительно керамические, и поставьте их в духовку с минимальной температурой нагрева. На поверхности повидла образуется корочка, которая сможет защитить от образования плесени. Закройте горшки крышками и храните в сухом прохладном месте.

E. KOLDER
KUCHNIA SLASKA



ПОВИДЛО ИЗ ЧЕРНОСЛИВА СО СПЕЦИЯМИ

Примерно на 1 кг

Чернослив, отмочить на ночь, процедить воду и очистить от косточек	500 г
Молотая гвоздика	1/2 ч. л.
Молотая корица	1/2 ч. л.
Молотый имбирь	1/2 ч. л.
Вода	1 л
Крупный апельсин	1 шт.
Изюм без косточек, отмочить и процедить	75 г
Сахар	600 г
Пеканы или грецкие орехи, очистить от скорлупы и покрошить	60 г

В кастрюлю из нержавеющей стали или эмалированную положите чернослив и налейте воды. Очистите апельсин от кожуры, мелко нарежьте ее ножницами и добавьте в кастрюлю. Тонко нарежьте апельсин, удалите косточки и добавьте дольки в кастрюлю. Доведите содержимое кастрюлю до кипения и кипятите 10 минут, затем добавьте изюм, сахар и специи. Размешайте на медленном огне, чтобы сахар растворился. Продолжайте варить, помешивая, до загустения, минут 10. Затем перемешайте с мелконакрошенными орехами. Разложите повидло в горячие, стерилизованные стеклянные банки и закройте их крышками.

FLORENCE BROBECK
OLD-TIME PICKLING AND SPICING RECIPES

ДЖЕМ ИЗ ШИПОВНИКА

Confitures de Cynorrhodons

Этот джем готовят из плодов шиповника или дикой розы. Наилучший вкус плоды шиповника имеют, когда они ярко-красные. Собирайте их только после первых заморозков. Джем представляет из себя жидкое пюре, которое не загустевает. Если вы собираетесь готовить продукт без вина, вымочите и затем поварит плоды в воде. На каждые 500 г пюре положите 375 г сахара и варите 30 минут.

Примерно на 2,5 кг

Плоды шиповника, черные хвостики удалить, и резать половинками	2 кг
Сухое белое вино	
Сахарный песок	

Положите шиповник в чашу и залейте белым вином. Дайте ему промариноваться в прохладном месте в течение недели, перемешивая ежедневно деревянной ложкой.

Перелейте шиповник с вином в кастрюлю и варите в течение часа, пока плоды не станут мягкими. Протрите смесь через мелкое сито и удалите все колючки и семена плодов. Взвесьте пюре и добавьте такое же количество сахара. Варите, постоянно помешивая, пока смесь не закипит. Кипятите 10 минут, снимите пенку и разложите в банки.

GINETTE MATHIOT
JE SAIS FAIRE LES CONSERVES

ПОВИДЛО ИЗ ШИПОВНИКА

Marmelad ot Shipki

На 5,5 кг

Шиповник, собранный поздней осенью, удалить черные хвостики	10 кг
Сахар	3 кг

Положите шиповник в большую кастрюлю, залейте кипятком и варите, пока не станет мягким. Протрите плоды через дуршлаг и удалите семена и кожицу, затем еще раз протрите пюре, но уже через мелкое сито и постарайтесь удалить как можно больше волосков семян.

Варите пюре на сильном огне, размешивая деревянной лопаточкой, пока оно не станет очень густым. Снимите с огня, перемешайте с сахаром, чтобы он растворился, а затем варите смесь на сильном огне, постоянно помешивая, до тех пор пока лопаточка не станет оставлять след на дне кастрюлю. Разложите горячее повидло в нагретые банки и поставьте банки в духовку при температуре 100°C на полтора часа или до тех пор, пока на поверхности повидла не образуется пленка. Охладите банки до комнатной температуры и закройте их крышками.

SONYA CHORTANOVA
NASHA KUCHNIYA

СВЕТЛОЕ И ПРОЗРАЧНОЕ ПОВИДЛО

В этом рецепте указывается способ приготовления необычно светлого и прозрачного желе, в котором находятся кусочки плодов.

Примерно на 4,5 кг

Крупные севильские апельсины, порезать тонкими ломтиками, косточки сохранить	6 шт.
Лимоны, порезать тонкими ломтиками, косточки сохранить	2 шт.
Вода	3,5 л
Сахар	2,5 кг

Залейте нарезанные фрукты тремя литрами воды. Косточки положите в чашку и залейте оставшейся водой. Подержите фрукты и косточки в воде в течение суток.

Положите фрукты в кастрюлю. Процедите воду с косточками в эту же кастрюлю. Косточки свяжите в узелок из муслиновой ткани и положите в ту же кастрюлю. Доведите до кипения и кипятите на медленном огне в течение двух часов, затем выньте узелок с косточками и добавьте сахар. Подержите, размешивая, на очень слабом огне до растворения сахара, затем доведите до кипения и варите на сильном огне минут 30 или до тех пор, когда тест на загустение даст положительный результат.

THE DAILY TELEGRAPH
NEW DISHES FROM THE DAILY TELEGRAPH

ДЖЕМ ПО-ОКСФОРДСКИ

По желанию можно использовать целиковый лимон, отварив и нарезав его вместе с апельсинами, вместо лимонного сока. Другой способ получения пектина из косточек — это завязать их в узелок из муслиновой ткани, положить узелок в варенье и не добавлять процеженную от косточек воду, как указано в рецепте, а затем вынуть узелок, когда джем достигнет точки загустения.

Этот популярный джем получается приятного золотисто-красного цвета, но его можно приготовить значительно более темного цвета, как это традиционно принято в Оксфорде, если вместе с кусочками апельсинов добавить в сироп 30 граммов темной патоки.

Примерно на 3 кг

Мелкие, свежие, не сморщенные апельсины	12 шт.
Вода	2,5 л
Сахарный песок	2 кг
Лимон, сок отжать	1 шт.

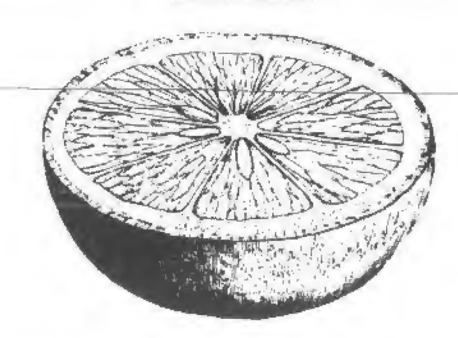
Налейте в кастрюлю воду, положите апельсины и варите, накрыв крышкой, в кипящей воде в течение часа. Затем выньте апельсины и сохраните воду, в которой они варились.

Разрежьте каждый апельсин пополам, аккуратно выньте косточки и положите косточки в кувшин с 450 мл воды.

Нарежьте апельсины дольками по вашему вкусу, обычно нарезают дольки размером 1 см × 5 мм. Налейте воду, в которой варились апельсины, в кастрюлю, положите сахар и нагрейте на медленном огне, все время помешивая деревянной ложкой, пока сахар полностью не растворится.

Затем прибавьте огонь и кипятите 5 мин. Добавьте в воду кусочки апельсинов и лимонный сок. Процедите в кастрюлю воду с апельсиновыми косточками, раздавливая и растирая их на сите деревянной ложкой для извлечения пектина, необходимого для загустения джема. Перемешайте содержимое кастрюли и доведите до кипения. Джем достигнет точки загустения примерно через 30—60 минут. Когда он начнет загустевать, удалите пенку, снимите с огня, дайте немного остыть, затем разложите в нагретые банки и закройте крышками.

CAROLINE CONRAN
BRITISH COOKING



ДЖЕМ ИЗ ГОРЬКИХ АПЕЛЬСИНОВ

Confiture d'Oranges Amures

Примерно на 5 кг

Горькие апельсины, порезать тонкими ломтиками, косточки сохранить	12 шт.
Сладкие апельсины, порезать тонкими ломтиками, косточки сохранить	2 шт.
Лимоны	2 шт.
из одного отжать сок, другой порезать тонкими ломтиками и сохранить косточки	
Вода	4,5 л
Сахар	

Положите апельсиновые и лимонные косточки в маленькую чашку с водой.

Положите порезанные апельсины и лимон в кастрюлю с водой и дайте постоять сутки.

Затем поставьте кастрюлю на средний огонь и покипятите минут 35. Сняв с огня, оставьте постоять еще сутки.

Взвесьте содержимое кастрюли и добавьте равное количество сахара. Варите на среднем огне один час десять минут или пока джем не начнет загустевать. Процедите в кастрюлю лимонный сок и воду, в которой отмокали косточки. Поварите содержимое кастрюли еще 10 минут, размешивая деревянной ложкой.

Разложите горячий продукт в банки, следите, чтобы кусочки плодов и сироп были равномерно распределены в каждой банке.

RAYMOND ARMISEN AND ANDRÉ MARTIN
LES RECETTES DE LA TABLE NIÇOISE

ВАРЕНЬЕ «МОНТСЕРРАТ»

Чтобы способствовать загустению варенья заверните косточки цитрусовых плодов в узелок из муслиновой ткани и положите этот узелок в воду вместе с фруктами. Перед добавлением сахара выньте узелок.

На 3,5 кг

Грейпфрут, нарезать ломтиками	1 шт.
Апельсин, нарезать ломтиками	1 шт.
Лайм, нарезать ломтиками	2 шт.
Ананас, очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать кубиками	1 шт.
Вода	2 л
Сахар	1,75 кг

Положите фрукты в воду и оставьте на ночь, накрыв крышкой. На следующий день варите 15 минут без крышки. Снимите с огня и дайте постоять сутки. Добавьте сахар и кипятите, пока смесь не загустеет, на это уйдет примерно 1 час. Разложите в горячие стерилизованные банки и закройте крышками.

CONNIE AND ARNOLD KROCHMAL
CARIBBEAN COOKING

ДЖЕМ И ЖЕЛЕ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ

Marmelade et Gelée d'Orange

Примерно на 3 кг желе и 2 кг джема

Апельсины, очищены от кожуры, разделены ломтиками, косточки удалены	5 кг
Сахар	
Яблоки, нарезаные	1 кг

Положите ломтики апельсинов в кастрюлю, погруженную в горячую воду, и варите в течение двух часов или до тех пор, пока они не станут мягкими. Переложите мякоть и сок апельсинов в фильтр из шестислойной ткани и дайте стечь соку, не выжимая. Оставшуюся мякоть отложите. Взвесьте сок и отвесьте равное количество сахара. Варите сахар с двумя столовыми ложками воды на среднем огне, пока не образуется густой сироп, затем добавьте апельсиновый сок и варите на сильном огне до загустения. Готовое желе разложите в банки.

Поварите яблоки на среднем огне до мягкого состояния, затем протрите их через сито. Протрите через сито оставшуюся апельсиновую мякоть и на каждые 500 г апельсинового пюре добавьте 250 г яблочного пюре. Перемешайте сахар с пюре и варите на быстром огне до готовности. Готовый джем разложите в банки.

LA VARENNE
LE VRAY CUISINIER FRANÇOIS

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЛИМОНОВ

Примерно на 2,5 кг

Лимоны, кожура натерта на терке, сок выжат, остальное отмочено в холодной воде в течение суток	12 шт.
Сахар	1,5 кг
Вода	900 мл

Поварите мякоть и ткани лимонов в воде, пока они не станут мягкими. На это должно уйти минут 45. Поцедите и нарежьте тонкой соломкой длиной 2,5 см. Размешайте сахар в воде и приготовьте сироп, покипятив смесь минут 10. Добавьте нарезанные соломкой лимонную мякоть и ткани и кипятите минут 15. Выньте и сохраните лимонную соломку, а в оставшийся в кастрюле сироп добавьте лимонный сок и протертую цедру лимона. Минут через 20 кипячения, когда смесь станет густой, добавьте лимонную соломку и покипятите еще минут 10. Готовое варенье разложите в банки и плотно закройте.

MISS TYSON
THE QUEEN OF THE KITCHEN



ДЖЕМ ИЗ ЛИМОНОВ, АРБУЗА И СЕВИЛЬСКИХ АПЕЛЬСИНОВ

Confiture de Citrons, de Pastuques et d'Oranges Amures

Арбузные корки можно использовать в приготовлении пикулей (рецепт на стр. 152).

Этот джем не только вкусен, но и оказывает благоприятное воздействие на пищеварительный процесс. К тому же он имеет очень аппетитный вид: кусочки арбуза находятся в подвешенном состоянии в прозрачном апельсиновом сиропе.

На 2,5 кг

Кожура лимонов, мелко нарезать	3 лимона
Севильские апельсины, кожура трех тонко нарезана, из четырех-пяти выжат сок	4—5 шт.
Арбуз, разрезать на 4 части, срезать корки, удалить семечки и мякоть нарезать кубиками	около 2 кг
Вода	1,75 л
Сахар	

В большой кастрюле нагреть воду до кипения, добавить кожуру лимонов и апельсинов и кипятить 10—15 минут.

В кастрюлю с водой положите кубики арбуза и варите на медленном огне минут 20. Добавьте обваренную кожуру цитрусовых и апельсиновый сок. Взвесьте смесь и на каждый килограмм положите 750 г сахара.

Варите на медленном огне (испарение должно быть незначительным), пока кубики не станут прозрачными, а сироп не достигнет точки загустения, на это уйдет около часа. Готовый джем разложите в банки и тотчас же закройте крышками.

ÉLIANE THIBAUT COMELADE
LA CUISINE CATALANE

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЛИМОНОВ И ЯБЛОК

Примерно на 3,5 кг

Лимоны тонкими ломтиками, без косточек	3 шт.
Столовые яблоки ломтиками, без кожуры	1,5 кг
Холодная вода	1,75 л
Сахарный песок, нагреть	2,25 кг

Вымочите лимоны в воде в течение ночи. Положите их в кастрюлю и варите на медленном огне минут 10 или пока их кожура не сделается мягкой. Добавьте яблоки и варите до мягкого состояния, минут 20.

Положите сахар и варите до готовности. Готовое варенье разложите в банки и закройте, когда оно остынет и загустеет.

GERTRUDE MANN
THE APPLE BOOK

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРИПРАВЛЕННЫЕ СПЕЦИЯМИ ПЛОДЫ С КРАСНЫМ ВИНОМ И АРМАНЬЯКОМ ПО МЕТОДУ, ПРЕДЛОЖЕННОМУ АНДРЕ ДАГЕНОМ

Крупный кислый чернослив иногда продают в продуктовых лавках. Груши и персики для этого варенья не должны быть очень спелыми. За день до того, как вы собираетесь пустить эти плоды в дело, положите их в чашу и залейте 150 мл сырого красного вина. В течение ночи подержите в холодном месте. На стол подайте на блюде половинку груши, или персик, или чернослив с небольшим количеством сиропа. При подаче на стол груши или персики, посыпьте их небольшим количеством молотого черного перца. Если плоды окажутся слишком сладкими, добавьте по вкусу лимонного сока.

На 1 кг

Груши — 2 шт., очистить от кожуры и погрузить в воду, содержащую одну чайную ложку уксуса или лимонного сока. Или 350 г чернослива, предпочтительно кислых сортов. Или 4 персика, которые нужно очистить от кожуры и проколоть каждый в двух местах иглой	
Арманьяк	6 ст. л.
Неразбавленное красное вино	1/2 л
Сахар	150 г
Зерен черного перца (или две палочки корицы)	1/2 ч. л.

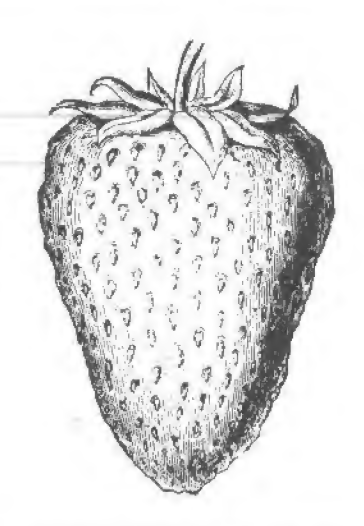
Если используете чернослив, вымочите его в арманьяке в течение суток. Если используете персики, опустите их в кипящую воду, покипятите на медленном огне 45 минут, выньте, просушите и удалите кожуру. В неокисляющейся кастрюле варите вино с сахаром, помешивая деревянной ложкой, пока сахар не растворится. Когда сахар растворится, доведите до кипения и кипятите одну минуту. Если используете груши и персики, добавьте арманьяк и положите зерна перца. Если чернослив — положите палочки корицы.

Стерилизуйте стеклянную консервную банку и резиновое кольцо. Держите их в горячем состоянии. Груши положите в сироп и варите в медленно кипящем сиропе 2—3 минуты. Затем переложите груши в банку и залейте сиропом, не доливая 2,5 см до верхнего края банки. Черносливы и персики положите в горячую банку и залейте горячим сиропом.

Деревянной ложкой осторожно размешайте плоды. Бумажной салфеткой насухо оботрите горловину банки. Закройте банку. Простерилизуйте банку в течение часа. Не пытайтесь уменьшить время кипячения, вино должно полностью прокипеть, чтобы исключить брожение. Щипцами выньте банку и дайте ей остыть на какой-нибудь подставке.

Когда банка остынет, проверьте ее на герметичность: отстегните защелку и поднимите банку за крышку. Если крышка не отходит, значит, герметичность не нарушена. Когда будете поднимать банку, делайте это одной рукой, а вторую руку держите под банкой, чтобы удержать ее, если крышка отстанет. Если герметичность нарушена, не оставляйте продукт на хранение: поставьте банку в холодильник и используйте продукт в течение ближайшей недели. На герметичные банки наклейте этикетки и храните их в прохладном месте в течение трех месяцев до употребления.

THE PLEASURES OF COOKING



СЛИВЫ В БЕЛОМ ВИНЕ

Sljive u Vinu

Примерно на 7 кг

Спелые сливы, каждую нужно проколоть иглой в нескольких места	5 кг
Белое вино	около 1,5 л
Сахар	1 кг

Разложите сливы в стеклянные банки. Распределите сахар поровну на каждую банку и засыпьте. Залейте в банки вино. Оставьте постоять в течение нескольких часов. Процедите сливы и сохраните жидкость. Положите сливы в банки и поставьте банки в печь с температурой 130°C на 10 минут.

Жидкость из-под слив налейте в кастрюлю, доведите до кипения и покипятите несколько секунд. Залейте получившимся сиропом сливы в горячих банках. В следующий и последующий дни повторите процедуру, каждый раз кипятите сироп немного дольше. На третий день повторите процедуру и добавьте кипяченого вина, чтобы залить сливы с верхом. Когда банки остынут, закройте их крышками.

SPASENIJA-PATA MARKOVIĆ (EDITOR)
VELIKI NARODNI KUVAR

СЛИВЫ В ВОДКЕ

Prunes à l'Eau-de-Vie

Вместо хранения слив в сиропе в банках, можно процедить их после первых двух дней нахождения в сиропе и просушить на солнце или в печи с низкой температурой (130°С) примерно в течение трех часов, пока они не станут сахаристыми. Затем уложите их в коробки, прокладывая между каждым слоем лист вощеной бумаги.

Примерно на 2 кг

Немного неспелые сливы «венгерка», стебельки обрезать наполовину и каждую сливу проколоть в нескольких местах иглой	1,5 кг
Соль	1/2 ст. л.
Сахар	1,5 кг
Водка или бренди	1 л

Положите сливы в кастрюлю и залейте холодной водой. Медленно нагрейте воду, но не кипятите. Снимите кастрюлю с огня и добавьте соль. Дайте постоять не меньше часа.

Поставьте кастрюлю на медленный огонь и варите сливы, осторожно помешивая, пока они вновь не станут зелеными. Варите, не доводя до кипения, пока сливы не начнут всплывать на поверхность. Когда сливы всплывут, выньте их шумовкой и переложите в чашу с холодной водой.

Нагрейте сахар в 600 мл воды, помешивая, пока он не растворится, и прокипятите сироп 5 минут.

Процедите сливы и залейте их кипящим сиропом. Дайте постоять сутки. На следующий день процедите сироп и покипятите его 10 минут, затем залейте им сливы и оставьте постоять еще сутки. На следующий день повторите операцию. Оставьте сливы мариноваться в сиропе два дня.

Выньте сливы из сиропа шумовкой и разложите их в банки. Нагрейте сироп до кипения и затем слегка его остудите. Смешайте водку или бренди с сиропом и залейте смесью сливы. Закройте банки крышками и оставьте храниться.

E. AURICOSTE DE LAZARQUE
CUISINE MESSINE

ПЕРСИКИ В ВИСКИ БУРБОН

На 9—12 кг

Спелые персики, ошпарить и удалить кожуру	4 кг
Виски бурбон	1,75 л
Сахар	4 кг
Вода	1 л
Палочки корицы, разломить	4 штуки по 15 см.
Целиковая гвоздика	2 ст. л.

В большой кастрюле на медленном огне растворите в воде сахар. Завяжите в узелок из муслиновой ткани корицу и гвоздику и положите в кастрюлю. Доведите сироп до кипения. Когда сироп станет прозрачным, добавляйте персики, по несколько штук сразу, и кипятите на медленном огне минут 5, пока они не станут слегка мягкими. Будьте осторожны: не переварите персики.

Вынимайте персики и кладите их на тарелку, переливая стекающий с них сироп в кастрюлю, пока не будут обварены все персики. Покипятите сироп, чтобы он слегка загустел. Немного охладите.

Добавьте в сироп виски бурбон. Положите персики в горячие стерилизованные банки, залейте сиропом бурбон, закройте и храните в сухом, прохладном темном месте.

JEAN HEWITT
NEW ENGLAND HERITAGE COOKBOOK



ВИШНЯ В ВОДКЕ

Cherises à l'Eau-de-Vie

Сахар можно смешать с четвертью литра воды и приготовить таким способом сироп.

На 2,5 кг

Вишня, стебельки обрезать	2 кг
Водка или бренди	2 л
Гвоздика	3—4 шт.
Маленькая палочка корицы	1 шт.
Сахар	500 г

Положите вишню, гвоздику и корицу в банки. На медленном огне растопите сахар и варите, пока он не достигнет 130°С. Слегка охладите и смешайте с водкой. Тщательно перемешайте и дайте полностью остыть. Залейте сиропом вишню. Герметично закройте банки.

VIARD AND FOURET
LE CUISINIER ROYAL

ВИШНЯ В БРЕНДИ

Ciliege sotto Spirito

Примерно на 1 кг

Вишня, стебельки обрезать	100 шт.
Бренди	1 л
Сахар	150 г

Положите вишню и сахар в банку и залейте бренди, плотно закройте и оставьте на 4—5 месяцев, встряхивая каждую неделю. По истечении указанного срока продукт будет готов к употреблению.

ERINA GAVOTTI (EDITOR)
MILLERICETTE

ВИШНЯ СО СПЕЦИЯМИ В БРЕНДИ

Ciliege

Для этого рецепта следует использовать твердую и предпочтительно кислую вишню.

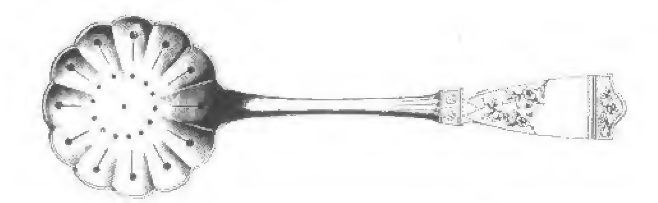
На 2 кг

Вишня, отрезать половинку стебелька у каждой ягоды и проколоть булавкой каждую ягоду	2 кг
Гвоздика	1 ч. л.
Палочка корицы, разломить	2 шт.
Семена кориандра	1/4 ч. л.
Чешуйки мускатного «цвета»	2 шт.
Перечные зерна	1 ч. л.
Бренди или водка	около 1,5 л
Сахар	около 250 г

Положите вишню в стеклянную банку. Залейте ее бренди и на каждый литр использованного бренди добавьте 150 г сахара. Завяжите в узелок из муслиновой ткани специи и положите его в банку. Плотно закройте банку и дайте постоять от шести недель до двух месяцев. Затем выньте специи и вновь закройте банку.

IL RE DEI CUOCHI





ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ ФРУКТОВ В РОМЕ В ГОРШКЕ

Grundrezept fьr Rumtopf

Традиционно фрукты начинают консервировать в роме в горшках в начале лета. Горшки ставят в сухом прохладном месте и в течение лета добавляют новые слои фруктов. Фрукты бывают готовы к началу рождественского поста (в начале декабря). Если у вас есть прохладное помещение и горшок с крышкой на 5—8 литров, то вам следует попробовать законсервировать фрукты в роме. Фрукты должны быть спелые, но не переспелые. Выберите такие фрукты и удалите поврежденные места, косточки и сердцевину перед взвешиванием.

Готовые фрукты и сироп превосходно идут вместе с ванилью или с ореховым бланманже, сладким рисом или пудингом из манки, а также с шоколадным или ванильным мороженым. Фрукты в роме будут очень хорошей приправой к дичи и украсят пирожные и другие сладкие блюда. Некоторым нравятся ромовые фрукты к чаю или сок этих фруктов, которым они подслащивают чай.

На 5—8 кг

Земляника очищенная	300—500 г
Крыжовник, вишня, красная и черная смородина, малина, абрикосы, сливы и груши; подготовить, очистив от косточек и сердцевины — каждого компонента по 250 г.	
Ром	около 2 л
Сахар около	1,5 кг

Возьмите 200—250 г сахара и посыпьте землянику. Накройте посуду крышкой и оставьте постоять 30 минут. Переложите засахаренную землянику в горшок и залейте ромом, чтобы он закрывал ягоды слоем толщиной в два пальца. Накройте горшок пленкой и закройте крышкой. Поставьте горшок в прохладном месте и осторожно перемешивайте ягоды через каждые два-три дня.

Начните с крыжовника и укладывайте слоями оставшиеся плоды: смешивайте каждые 250 г плодов с 125 г сахара, перед тем как положить в горшок, и каждый раз доливайте ром, чтобы он закрывал верхний слой на толщину двух пальцев.

После первых двух недель вам останется только встряхивать или перемешивать содержимое горшка через каждые две недели. Но вам нужно будет постоянно следить за тем, чтобы верхний слой плодов был покрыт ромом на толщину двух пальцев. В конце октября или начале ноября долейте в горшок еще 300 мл рома. К началу декабря фрукты будут готовы к употреблению.

ARNE KRÜGER AND ANNETTE WOLTER
KOCHEN HEUTE

ТУТТИ-ФРУТТИ

Это сочень старый способ консервирования плодов в сыром виде во время созревания, его часто называют консервированием в горшке с бренди. До готовности плоды в горшке следует держать примерно 6 недель, после того как добавлены последние плоды с сахаром.

На 3 кг

Спелые плоды	
Бренди	600 мл
Сахарный песок	

Возьмите большой керамический горшок, емкостью 3 кг, и налейте в него бренди. Добавьте 1 кг любых зрелых плодов, сезон сбора которых наступил, и 500 г сахара. Плоды и сахар в указанной пропорции можно добавлять до тех пор, пока горшок не будет заполнен, только всякий раз нужно перемешивать смесь, зачерпывая с самого дна деревянной ложкой. Мелкие ягоды нужно отбирать и удалять у них стебельки, яблоки, груши, сливы, бананы, апельсины, ананасы и персики должны быть очищены от кожуры и сердцевины и нарезаны мелкими кусочками. Конечно, не обязательно добавлять килограмм одних и тех же плодов — можно, например, взять часть малины и часть земляники, чем разнообразней плоды, тем лучше. Горшок нужно держать очень плотно закрытым.

Лучшими ягодами для данного рецепта считаются красная смородина, малина, земляника, вишня. Крупные плоды были упомянуты выше. Крыжовник для данного рецепта не подходит.

MAY BYRON
MAY BYRON'S JAM BOOK

ЦИТРОНЫ В СИРОПЕ

Cedri Sciroppati

Примерно на 2 кг

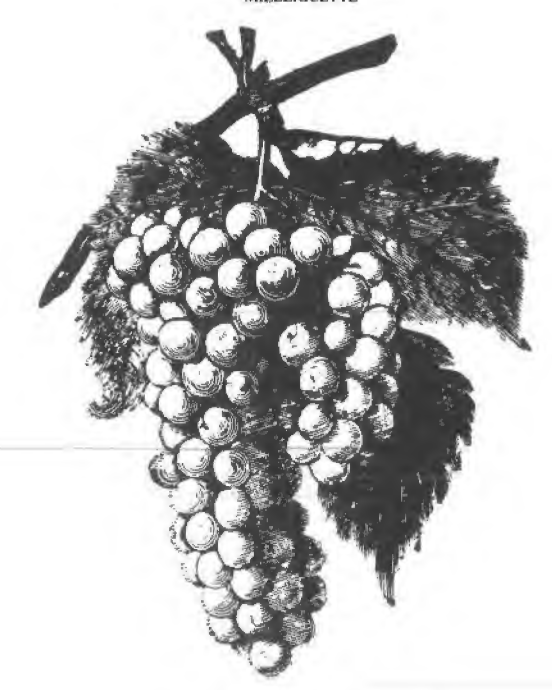
Зеленые цитроны	1 кг
Сахар	1 кг

Залейте цитроны холодной водой и оставьте в таком состоянии на 2—3 дня, ежедневно меняя воду. Затем поварите их в свежей воде на медленном огне в течение 3—4 часов, пока они не станут прозрачными и мягкими на ощупь. Дайте цитронам остыть, затем разрежьте каждый пополам и извлеките ложечкой мякоть. Залейте половинки цитронов, из которых извлечена мякоть, холодной водой и, меняя воду ежедневно, подержите 2 дня.

Нагрейте 200 г сахара в 200 мл воды на медленном огне до полного растворения сахара, затем покипятите 5 минут чтобы получить сироп. Положите половинки цитронов в сироп и кипятите 5 минут. Оставьте цитроны в сиропе на 7 дней.

Оставшийся сахар залейте 350 мл воды, нагрейте до растворения сахара и кипятите 5 минут, чтобы получилась еще одна порция сиропа. Процедите сироп с цитронами, смешайте процеженный сироп со второй порцией сиропа и покипятите минут 10. Залейте этим сиропом цитроны. Дайте постоять 5—6 дней, затем выньте цитроны и покипятите сироп 10 минут. Вновь залейте цитроны этим сиропом. Повторите эту процедуру 3—4 раза в последующие дни, чтобы удалить из цитронов всю влагу. Они станут яркими и прозрачными, как засахарившиеся фрукты, а сироп будет густой, как крем. Храните цитроны под слоем сиропа в герметично закрытых банках.

ERINA GAVOTTI (EDITOR)
MILLERICETTE



АНАНАСЫ В СИРОПЕ

Примерно на 1 кг

Крупный спелый ананас, срезать кожуру, разрезать на четыре части, вырезать сердцевину и нарезать ломтиками, кожуру сохранить
Сахар

Отвесьте количество сахара равное весу ломтиков ананаса. На каждые 500 г сахара отмерьте 300 мл воды. В отмеренной воде покипятите сахар и кожуру ананаса в течение 15 минут. Процедите сироп и перелейте его в кастрюлю с ломтиками ананасов. Доведите до кипения, снимите с огня и дайте постоять ломтикам ананаса в сиропе в течение суток.

На следующий день еще раз процедите сироп, вскипятите его и снова залейте им ломтики ананаса и дайте постоять сутки. На третий день повторите процедуру. После этого уложите ломтики ананаса в банки и залейте их сиропом.

CATHERINE FRANCES FRERE (EDITOR)
THE COOKERY BOOK OF LADY CLARK OF TILLYPRONIE

БАКЛАЖАНЫ В СИРОПЕ

Confiture d'Aubergine

Примерно на 3 кг

Мелкие, размером с грушу, баклажаны, очистить от кожуры, стебли оставить, сделать проколы по всей поверхности вилкой	1 кг
Сахар	1 кг
Мед	1 кг
Молотый имбирь	20 г

Проложите баклажаны в большую чашу и залейте двумя литрами холодной воды. Подержите в течение трех дней, меняя воду ежедневно.

В большой кастрюле нагрейте воду до кипения, положите баклажаны и варите в течение 10 минут. Затем обдайте их холодной водой и тщательно процедите.

Налейте в пустую кастрюлю 1/2 л воды и размешайте в ней сахар. Положите туда баклажаны и на медленном огне доведите до кипения. Кипятите на медленном огне 30 минут, затем убавьте огонь до минимума и готовьте еще в течение часа.

Когда сироп станет совсем густым, а баклажаны прозрачными, добавьте мед и имбирь. Поварите 10 минут и снимите с огня. Храните в банках.

IRÈNE AND LUCIENNE KARSENTY
LA CUISINE PIED-NOIR

ЗЕЛЕНЫЕ ТОМАТЫ В СИРОПЕ

Grüne Zuckertomaten

Примерно на 3 кг

Зеленые помидоры	2,5 кг
Сахар	около 1,5 кг
Лимоны, кожура нарезана соломкой и обварена	2 шт.
Экстракт ванили	1 ч. л.
Ром	

Положите помидоры в кастрюлю, залейте кипящей водой и варите, пока они не станут мягкими. Процедите, воду сохраните. Взвесьте помидоры и на каждый килограмм отвесьте 600 г сахара. Положите сахар в воду из-под помидоров и кипятите 5 минут, чтобы получить сироп. Залейте сиропом помидоры и дайте постоять 12 часов.

Затем в течение двадцати минут прокипятите сироп с помидорами и оставьте в прохладном месте на двое суток.

Слейте сироп и кипятите, пока он не станет совсем густым. Добавьте кожуру лимона и экстракт ванили. Разложите помидоры в банки и залейте сиропом. Накройте содержимое банок кружками бумаги, пропитанными ромом, и закройте банки крышками.

DOROTHEE V. HELLERMANN
DAS KOCHBUCH AUS HAMBURG

ВАРЕНЬЕ ИЗ ТОМАТОВ

Mermelada de Tomate

Примерно на 2 кг

Крупные спелые помидоры, разрезать пополам, удалить кожуру и семена	1,5 кг
Сахар	1,25 кг
Вода	1/2 л
Лимоны, отжать сок	2 шт.

Покипятите сахар в воде в течение 15 минут, чтобы получился густой сироп. Добавьте помидоры и лимонный сок. Перемешайте и варите на среднем огне, часто помешивая, минут 45 или пока помидоры не станут прозрачными, а сироп густым. Разложите в банки, закройте крышками и запечатайте.

VICTORIA SERRA
TIA VICTORIA'S SPANISH KITCHEN



ВАРЕНЬЕ ИЗ ИНЖИРА

Confiture de Figues

Если с каждой смоквы удалить часть кожуры, то это поможет сиропу легче проникнуть в плоды, но будьте осторожны, не повредите внутреннюю оболочку.

На 2 кг

Немного неспелые зеленые фиги	1,25 кг
Сахар	1 кг
Вода	1/2 л
Полстручка ванили, расщепить в длину	

Осторожно срежьте 3—4 узкие полоски кожуры с каждой смоквы. Налейте в кастрюлю воду, положите сахар и ваниль и доведите до кипения. Затем кладите фиги, по несколько сразу, давая возможность сиропу вновь закипеть перед каждой новой порцией инжира. После того как весь инжир будет в сиропе, убавьте огонь до минимума и варите, не накрывая крышкой, в течение пяти часов, пока фиги не станут мягкими и прозрачными. Выньте полстручка ванили. Пока продукт

горячий, разложите смоквы в банки и залейте их сиропом. Банки герметично закройте.

RAYMOND ARMISEN AND ANDRÉ MARTIN
LES RECETTES DE LA TABLE NIÇOISE

ЗАСАХАРЕННЫЕ ПОМИДОРЫ

Помидоры, консервированные данным способом, можно хранить очень долгое время и они очень напоминают инжир. Таким же способом можно консервировать и персики.

Примерно на 2,5 кг

Помидоры мелких сортов: обварить и удалить кожуру	3,5 кг
Жженка	1,5 кг
Сахарная глазурь	500 г

Варите помидоры вместе с жженкой, не добавляя воды, в большой кастрюле на медленном огне, пока сахар не пропитает помидоры и они станут прозрачными, на это уйдет минут 30. Выньте помидоры и разложите их одним слоем на тарелках. Сушите их на солнце, время от времени поливая небольшим количеством сиропа.

Затем уложите их в банки или коробки, пересыпая каждый слой сахарной глазурью.

THE BUCKEYE COOKBOOK

ГРУШИ В КЛЮКВЕННОМ СИРОПЕ

Груши в клюквенном сиропе подаются на десерт со взбитыми сливками. Яблоки в клюквенном сиропе готовятся таким же способом.

Примерно на 5,5 кг

Клюква	2 л
Груши, разрезанные пополам, без сердцевины	2,5—3 кг
Вода	1,5 л
Сахарный песок	750 г
Бренди	

Тщательно отберите клюкву и положите ее в кастрюлю с водой. Кипятите на медленном огне до тех пор, пока она не сгустится до кашицы. Оставьте процеживаться через фильтр из шестислойной ткани. Смешайте полученный сок с сахаром и кипятите до тех пор, пока смесь не станет прозрачной, постоянно снимайте пенки.

В полученный сироп положите груши. Варите на медленном огне, не накрывая крышкой, до получения прозрачного сиропа и размягчения груш. Осторожно переложите груши остыть на большую плоскую тарелку.

Сполосните банки бренди и положите в них груши. Если сироп недостаточно густой, покипятите еще некоторое время. Когда сироп совсем остынет, полейте им груши. Банки закройте вощеной бумагой.

INGA NORBERG
GOOD FOOD FROM SWEDEN

ГРУШИ В КЛЮКВЕННОМ СОКЕ

Rote Birnen

Подберите сочные, но не слишком мягкие груши. Таким же способом их можно приготовить и в малиновом соке.

Примерно на 2 кг

Груши, разрезать пополам или на четыре части, удалить сердцевину и кожуру	1,5 кг
Клюква	5 кг
Сахар	500 г
Палочка корицы	1 шт.

Покипятите на медленном огне клюкву в течение 15—20 минут, чтобы получилась кашица. Переложите в фильтр из шестислойной ткани и дайте соку стечь. Сока должно получится около литра. Перелейте сок в кастрюлю, добавьте груши, сахар и корицу и варите на медленном огне, время от времени снимая пенки, пока груши не станут мягкими, а сок не начнет загустевать, на это должно уйти 10—20 минут. Если груши будут готовы раньше, выньте их шумовкой и положите в банки, а сок продолжайте варить до готовности. Груши в банках должны быть целиком залиты соком.

SOPHIE WILHELMINE SCHEIBLER
ALLGEMEINES DEUTSCHES KOCHBUCH FÜR ALLE STÄNDE



ВИШНЯ В СИРОПЕ

Vyssino Glyko

Примерно на 1,5 кг

Вишни без косточек	1 кг
Сахар	1 кг
Вода	4,5л
Лимон, отжать сок	1 шт.

Положите вишню в кастрюлю слоями, посыпая каждый слой сахарным песком. Налейте воду и нагревайте, пока сахар не растворится. Затем прибавьте огонь и кипятите 25 минут, часто помешивая и снимая пенки. Оставьте на полусуток в сиропе.

На следующий день добавьте лимонный сок и кипятите, пока сироп не загустеет и не достигнет температуры 112°, после чего он должен начать загустевать. Охладите продукт, разложите в банки и закройте.

CHRISSA PARADISSIS
THE BEST BOOK OF GREEK COOKERY

АРБУЗНЫЕ КОРКИ В СИРОПЕ

Sladko ot Dini

Лимонную кислоту, которая может заменить лимонный сок в консервировании (она способствует загустению продукта, не придавая ему своего вкуса), можно приобрести в аптеках. Для обжаривания миндаль помещают на жаровне в духовку с температурой 220°С на 5—10 минут или до получения светло-коричневого цвета. Мякоть арбуза, не используемая в данном рецепте, может быть добавлена в компот из фруктов или в варенье из смеси плодов.

Консервы в сиропе могут быть использованы в качестве джема.

Примерно на 2,5 кг

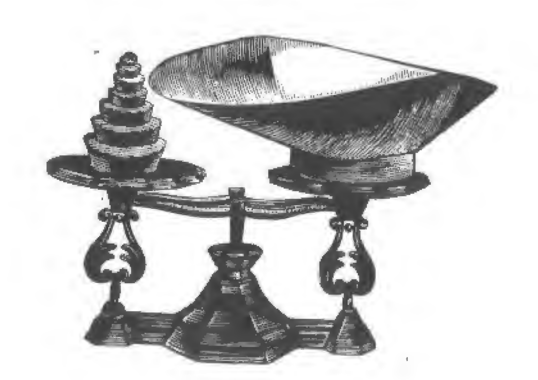
Арбуз с толстой коркой	3,5 кг
Сахар	1,5 кг
Вода	3/4 л
Лимонная кислота, разбавленная 1 1/2 столовыми ложками теплой воды	1 1/2 ч. л.
Ванильный сахар 2 ст.л. или 50 г миндаля, обваренного, покрошенного и обжаренного.	

Обрежьте арбуз с краев, удалите мякоть и семечки и срежьте тонким слоем зеленую кожицу. Порежьте оставшийся толстый слой корки кубиками или кусочками различной, если хотите, причудливой формы. Взвесьте кусочки. У вас должно получиться около одного килограмма корок.

Воду в большой кастрюле доведите до кипения, положите в нее корки и вновь дайте закипеть. Процедите корки через дуршлаг. Повторите процедуру еще два раза, чтобы размягчить корки и удалить из них горечь. Затем разложите корки на чистой ткани и оставьте их на солнце на 20 минут или пока они не станут белыми, как слоновая кость.

Тем временем растворите сахар в воде и нагрейте сироп до 105°С. Снимите кастрюлю с огня, положите в нее корки и снова поставьте на огнь и кипятите, пока сироп не загустеет и не достигнет температуры 112°С. Добавьте лимонную кислоту и ванильный сахар или миндаль и кипятите, пока сироп вновь не нагреется до 112°С. Снимите с огня и накройте чистой влажной тканью. Когда продукт остынет, разложите в банки и закройте.

LIDIYA KURDZHIEVA (EDITOR)
DOMASHNO PRIGOTVYANE NA ZIMNINA



ПАСТА ИЗ КРЫЖОВНИКА

Примерно на 1 кг

Ягоды крыжовника, очищенные	1 кг
Вода	4 ст. л.
Сливочное масло	60 г
Яйца, слегка взбить	3 шт.
Сахар	500 г

Положите в большую кастрюлю крыжовник, залейте указанным количеством воды и на сильном огне доведите до кипения. Затем оставьте на медленном огне минут на 20—25, накрыв крышкой, пока крыжовник не станет мягким и кашицеобразным. Снимите кастрюлю с огня и процедите ее содержимое через сито в чашу среднего размера, продавливая мякоть крыжовника деревянной ложкой. Кожуру, оставшуюся в сите, выбросьте.

Положите в пустую чашку масло и поставьте ее в кастрюлю с кипящей водой. Добавьте туда слегка взбитые яйца, сахар и пюре крыжовника. Перемешайте смесь и готовьте минут 25—30 или до загустения, часто помешивая.

Снимите чашку с огня и переложите пасту в чистые, сухие, теплые банки. Закройте и запечатайте как банки с джемом.

При помощи щипцов осторожно погрузите наполненные банки в кипящую воду, чтобы над крышками погруженных банок было не менее 2,5 см слоя воды, и стерилизуйте их в течение пяти минут. Наклейте на стерилизованные банки этикетки и храните их в сухом прохладном месте. Срок хранения от трех до четырех месяцев.

MARYE CAMERON-SMITH
THE COMPLETE BOOK OF PRESERVING

ПАСТА ИЗ ЕЖЕВИКИ

На 1 кг

Ежевика	350 г
Яблоки, очистить от кожуры, сердцевины и нарезать	125 г
Лимон, выжать сок	1 шт.
Несоленое сливочное масло	125 г
Сахар	500 г
Яйца	4 шт.

Положите ежевику и яблоки в кастрюлю и, не добавляя воды, готовьте на очень медленном огне до тех пор, пока плоды не станут мягкими и выделят сок. Затем тщательно протрите смесь через сито в кастрюлю и добавьте лимонный сок, масло и сахар. Поставьте эту кастрюлю в другую кастрюлю с водой и, постоянно размешивая, варите смесь на медленно кипящей воде до полного растворения сахара. Затем добавьте чуть взбитые яйца и варите смесь до загустения. Разложите в банки и закройте обычным способом. Храните в прохладном месте.

DAVID AND ROSE MABEY
JAMS, PICKLES AND CHUTNEYS

ЛИМОННАЯ ПАСТА ПО МЕТОДУ ЭЛИЗАБЕТ КРЕЙГ

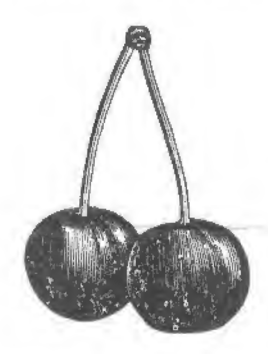
Эту пасту можно хранить в холодильнике от 2-3 месяцев.

На 500 г

Лимоны, сок выжать, цедру натереть на терке	2 шт.
Сахарный песок	125 г
Кусковой сахар	125 г
Несоленое сливочное масло	60 г
Яйца	3 шт.

Положите весь сахар в кастрюлю. Добавьте масло, цедру, сок лимона и яйца. Смесь перемешайте. Во второй кастрюле доведите воду до кипения и поставьте в нее первую. Варите, помешивая, до полного растворения сахара и получения густой смеси, на это уйдет минут 10. Не доводите смесь до кипения. Сразу же после готовности разложите в банки и запечатайте.

ELIZABETH CRAIG
THE SCOTTISH COOKERY BOOK



ДЯГИЛЬ-АНЖЕЛИКА

На 250 г

Тонкие нежные стебли дягиля, нарезать по 15—20 см длиной	250 г
Соль	
Сахар	500 г
Сахарная пудра	

Положите дягиль в кастрюлю с холодной водой и нагрейте, немного не доводя до кипения. Снимите кастрюлю с огня и дайте постоять в течение часа. Дягиль за это время станет достаточно мягким, и можно будет легко удалить ножом покрывающую его кожицу и нити внутри стебля. После очистки кладите куски дягиля в холодную воду. Затем кипятите, пока они не станут беловатого цвета, снимите с огня и насыпьте пригоршню соли. Дайте дягилю остыть в воде. Когда куски дягиля остынут, выньте их и положите в свежую воду. Затем процедите. Смешайте сахар с 600 мл воды и подержите на медленном огне, пока сахар не растворится. Добавьте дягиль и доведите до кипения. Снимите с огня, накройте крышкой и дайте постоять сутки. Процедите дягиль и нагрейте процеженный сироп до температуры 110°С по сахарному термометру. Залейте дягиль сиропом и оставьте еще на сутки. Процедуру повторите еще два раза.

На четвертый день нагрейте сироп до 120°С и залейте им дягиль. Доведите до кипения и варите до тех пор, пока дягиль не станет прозрачным. Оставьте дягиль остывать в сиропе. Затем выньте куски дягиля и положите их просыхать на проволочную решетку.

Просохшие куски дягиля обваляйте в сахарной пудре и, положив на решетку, поместите их в печь с температурой 110°С на 20 минут или держите до тех пор, пока они окончательно не высохнут и не будут прилипать к рукам.

G. A. JARRIN
THE ITALIAN CONFECTIONER

МАНДАРИНОВАЯ КОЖУРА

Naartje-Peel

Каждая хозяйка в малайской семье, достойная называться хозяйкой, имеет у себя на полке коробку или банку, содержащую сушеные «наарче-пеель», которые она использует как вкусовые добавки в пирожки и пудинги.

Примерно на 100 г

Мандарины, очистить от кожуры	1,5 кг

Засушите кожуру на солнце или в печи, прогретой до 100°С. Когда она станет совсем сухой и твердой, положите ее в банку и храните для использования в будущем. Перед употреблением растолките сушеную кожуру в порошок.

HILDA GERBER
TRADITIONAL COOKERY OF CAPE MALAYS

ЯБЛОЧНЫЕ КОЛЕЧКИ

Apfelringe

Яблочную кожуру тоже можно засушить. Она может быть использована для приготовления ароматного чая, по рецепту приготовления чая с лепестками роз. Что касается других частей яблок, засушенных в соответствии с данным рецептом, то их нужно отмочить в течение нескольких часов перед употреблением.

Примерно на 1 кг

Яблоки	4 кг

Подержите спелые яблоки в течение некоторого времени в прохладном, проветриваемом помещении, чтобы они стали мягкими. Затем очистите их от кожуры и удалите сердцевину. Яблоки порежьте колечками. Наденьте колечки на нитку и повесьте в темном, холодном проветриваемом месте. Примерно через неделю они станут сухими, но еще будут сохранять эластичность. Уложите их в банки или полиэтиленовые пакеты.

EIKE LINNICH
DAS GROSSE EINMACHBUCH

СУШЕНЫЕ ГРУШИ

Pera Secche

Примерно на 1,5 кг	
Груши; очистить от кожуры, стебельки подрезать и зачистить	50 шт
Сахар	500 г

Положите груши в большую кастрюлю с холодной водой, доведите до кипения и варите на среднем огне до тех пор, пока груши не начнут становиться мягкими, минут 30. Выньте их из воды шумовкой, положите в холодную воду и процедите. Налейте в кастрюлю 1,25 литра воды, положите сахар, доведите до кипения и покипятите на медленном огне 5 минут. В этот сироп положите груши и оставьте на 2 часа.

Процедите груши и уложите их на соломенную или проволочную подставку стебельками вверх. Подержите груши в печи при 100°С полсуток. На следующий день снова погрузите груши в сироп. Затем опять поставьте в печь. Продолжайте эти процедуры в течение четырех дней. В последний день не вынимайте груши из печи, пока они не станут совсем сухими на вид. Груши будут храниться долгое время, если их держать в плотно закрытых банках.

IL CUOCO PIEMONTESE RIDOTTO ALL'ALTIMO GUSTO

СУХОФРУКТЫ

Fruits Secs sans Ktre Confits

Этот способ сушения фруктов окажется полезным тем, у кого в садах имеется избыток фруктов в тот или иной сезон.

Для сушения слив указанным способом их нужно собирать очень спелыми, лучше брать те, которые опали с веток. На их сушение уйдет 4 часа.

Персики следует собирать для сушения в спелом виде; их надо освободить от косточек, разрезав пополам. Время сушения составит 6 часов. Когда пройдет половина времени сушки, персики нужно примять, чтобы они стали как можно более плоскими и равномерно засыхали.

Абрикосы сушите так же, как персики, но косточки удалите не разрезая фрукты пополам. Время их сушки — около четырех часов.

Примерно на 1 кг	
Вишня; стебельки оставить	2 кг

Уложите вишню одним слоем на проволочную подставку. Поместите в печь, прогретую до 110°С. Выключите нагревание печи и оставьте в ней вишни до того времени, когда печь остынет.

Выньте вишню, переверните ее на подставке, вновь нагрейте печь до прежней температуры и поставьте подставку с вишней в печь для полного просушивания, часа на 2. Дайте вишне остыть, затем свяжите ягоды гроздями и храните в сухом месте.

MENON
LA CUISINIERE BOURGEOISE

ПИКУЛИ И ОСТРЫЕ КОНСЕРВЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОРНИШОНОВ ХОЛОДНЫМ СПОСОБОМ

Корнишоны традиционно подают с пот-о-фе, паштетами или холодным мясом, а в мелконарезаном виде добавляют в соусы Грибиш и острый ремуляд. И хотя для этого используются специальные сорта корнишонов, выращиваемых во Франции, можно достичь вполне удовлетворительных результатов, воспользовавшись самыми мелкими сортами огурчиков, продающихся на рынках. Если вы выращиваете огурцы на своем огороде, соберите их не вполне дозревшими, длиной 5—6 см.

На 3 кг	
Мелкие свежесорванные огурчики: обтереть полотенцем для устранения шипов	3 кг
Соль	500 г
Несколько зубчиков чеснока	
Мелкий лук	
Побеги чабреца и эстрагона	
Лавровый лист	
Зерна черного и белого перца	
Гвоздика	
Белый винный уксус	2 л

Положите огурцы в блюдо из нержавеющего металла и посыпьте солью. Подержите сутки, почаще переворачивая огурцы.

По истечении этого времени огурцы станут мягкими и эластичными. Оботрите каждый огурец отдельно, чтобы удалить соль. Промойте банки горячей водой и поставьте их вверх дном, чтобы стекала вода. Разложите огурцы в банки и в каждую банку добавьте два целых очищенных зубчика чеснока, несколько мелких луковиц, побег чабреца и/или эстрагона, один лавровый лист и по пол чайной ложки целиковых зерен перца и гвоздики. Злейте уксусом, герметично закройте и храните пять недель до начала употребления. Таким способом вы получите крепкие, острые пикули, которые можно будет хранить до шести месяцев.

JUDITH OLNEY
SUMMER FOOD

КОРНИШОНЫ В УКСУСЕ

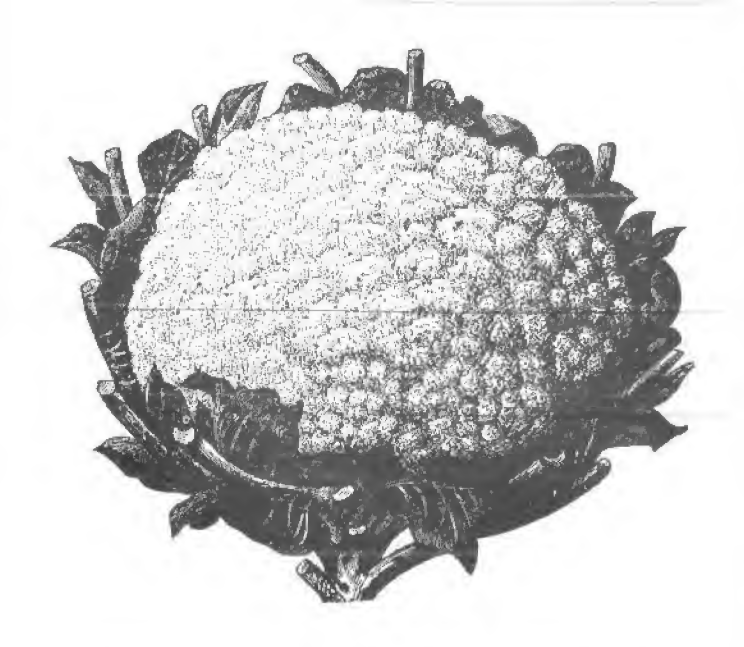
Cornichons au Vinaigre (à Cru)

На 1 кг

Мелкие огурцы; протереть для устранения шипов	1 кг
Винный уксус	около 1,5 л
Морская соль	250 г
Мелкий репчатый лук	125 г
Сушеный острый перец-чили	6 стручков
Побеги чабреца	6 шт.
Лавровый лист; раскрошить	1 шт.
Эстрагон	4 побега
Гвоздика	6 шт.

Положите в чашу огурцы, смешайте с солью и оставьте на сутки. Процедите, сполосните в растворе воды с двумя столовыми ложками уксуса и снова процедите. Оботрите насухо каждый огурец. Уложите огурцы в стерилизованную стеклянную банку или глиняный горшок, добавьте лук, травы и приправы. Залейте винным уксусом. Герметично закройте и храните в прохладном месте.

PROSPER MONTAGNÉ
NEW LAROUSSE GASTRONOMIQUE



ПИКУЛИ С УКРОПОМ И КРУПНОЙ СОЛЬЮ

Чтобы пикули удовлетворяли требованиям данного рецепта, отберите крепкие огурцы длиной 10—15 см. Они должны быть без признаков порчи, без морщин и белых пятен. Данный способ даст вам возможность контролировать вкус и степень кислоты пикулей (изменяющиеся в процессе естественной ферментации, а не под воздействием уксуса). Если вы вынете пикули из рассола, когда они еще сохраняют внутри белизну (после 3—10 дней, в зависимости от температуры и среды), то вы получите полукислые пикули. А подержав их до тех пор, пока они не станут полностью желтовато-зелеными, вы получите кислые пикули.

Если вам попадется свежий укроп с неудаленными вверху цветочками, приобретите его побольше. Дома обрежьте корни, промойте, просушите и уложите в полиэтиленовые пакеты. Перевяжите пакеты и храните укроп в замороженном виде до использования в приготовлении пикулей; берите из пакетов только необходимое количество укропа. Если у вас нет свежего или замороженного укропа, можно взять семена укропа — примерно одна чайная ложка заменит пучок стеблей укропа.

Примерно на 1 кг

Целые, непорченые огурцы, которые могут «свободно плавать» в рассоле; протереть тканью для удаления шипов	8—10 штук
Побеги свежего укропа с цветками (предпочтительно в форме почек) и 1/4 ч. л. семян укропа, *если побеги укропа без цветков*	60 г
Размятые, нечищеные зубчики чеснока	4 шт.
Вода	4 л
Крупная соль	150 г
Смесь специй для пикулей	4 ч. л.

Положите огурцы в очень чистый горшок, достаточно большой чтобы закрыть пикули рассолом слоем не менее пяти сантиметров. Добавьте укроп и чеснок.

Налейте в кастрюлю воды, положите соль и специи и покипятите, накрыв крышкой, минут 5—10. Когда рассол остынет, залейте им огурцы. Убедитесь в том, что огурцы полностью под слоем рассола. Положите на огурцы тяжелую тарелку, чтобы удержать их под слоем рассола и накройте горшок тканью. Оставьте при комнатной температуре, ежедневно проверяя огурцы и удаляя образующуюся пену.

Через 2—3 дня попробуйте рассол и, если найдете нужным, добавьте еще специй. Дайте пикулям промариноваться по меньшей мере 3 дня, затем проверьте на готовность, отрезав ломтик. (Если огурец не готов положите его опять в рассол.)

Если пикули, на ваш вкус, готовы, переложите их в стеклянные банки, залейте некоторым количеством рассола (включая часть специй), закройте крышками и поставьте в холодильник. (Они будут хорошо сохраняться в течение нескольких недель, но постепенно станут более острыми несмотря на холод.) Если вы предпочитаете кислые пикули, подержите их в горшке до тех пор, пока они не станут полупрозрачного зеленого цвета, затем переложите в банки, добавьте специй и рассола и храните в холодильнике, как и полукислые.

HELEN WITTY AND ELIZABETH SCHNEIDER COLCHIE
BETTER THAN STORE-BOUGHT

СЛАДКИЕ ПИКУЛИ ЗА СЕМЬ ДНЕЙ

На 3 кг

Огурчики длиной около 7 см	3 кг
Сидровый уксус	1 л
Сахар	1,75 кг
Соль	2 ст. л.
Смесь специй для пикулей	2 ст. л.

Положите огурцы в большую чашу и залейте их кипятком. Дайте постоять сутки. Процедите. Повторяйте эту процедуру ежедневно в течение четырех дней, каждый раз используя свежую воду.

На пятый день порежьте огурцы кружками по 5 мм толщиной. Положите вместе с уксусом сахар, соль и специи в посуду из нержавеющей стали. Доведите до кипения и залейте ломтики огурцов. Дайте постоять сутки.

На шестой день процедите сироп и нагрейте его до кипения, затем залейте огурцы.

На седьмой день опять процедите и вскипятите сироп. Положите в сироп огурцы и вновь нагрейте его до кипения. Переложите пикули и сироп в горячие стерилизованные банки и герметично закройте их. Через две недели пикули будут готовы к употреблению. Их можно будет хранить до шести месяцев.

BETTY GROFF AND JOSÉ WILSON
GOOD EARTH AND COUNRTY COOKING

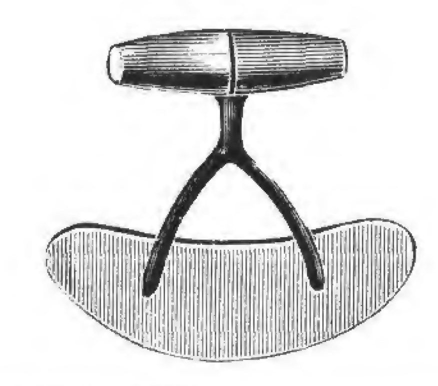
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИКУЛЕЙ В ВЕСТ-ИНДИИ

На 5,5 кг

Мелкие огурчики	2,5 кг
Соль	125 г
Лук; нарезать	2 головки
Сладкий красный перец; очистить от семян и нарезать	1 стручок
Зубчики чеснока; нарезать	4 шт.
Мелкий острый перец-чили	3 стручка
Молотый кардамон	1 ст. л.
Зерна перца	3 ст. л.
Сидровый уксус	3 л

Залейте огурцы водой, добавьте соль и оставьте на ночь. На следующий день промойте огурцы. Уложите огурцы в стерилизованные банки вместе с луком, сладким перцем, чесноком и острым перцем. Остальные ингредиенты смешайте с уксусом и доведите до кипения. Залейте банки уксусом, оставив 1 см пустого пространства в верху каждой банки и герметично закройте.

CONNIE AND ARNOLD KROCHMAL
CARIBBEAN COOKING



ПРОДУКТ НАЦИОНАЛЬНОЙ ЕВРЕЙСКОЙ КУХНИ: МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ ПО МЕТОДУ АДЫ ГЭЙЛ

Во Франции можно купить маринованные огурцы, но не укроп; в Англии иногда появляется возможность купить укроп, но увидеть в продаже маринованные огурцы — большая редкость. Лучше всего — вырастить огурцы самому или в конце лета приобрести свежие, прямо с грядок. В таком же рассоле без сахара и тем же способом можно мариновать фасоль, шалот, зеленые помидоры, мелкий сладкий перец. Квасцы можно приобрести в аптеках.

На 6 кг

Огурчики длиной около 8 см; протереть тканью, чтобы удалить шипы	3 кг
Свежие побеги укропа	18 шт.
Зубчики чеснока; очистить от шелухи	18 шт.
Острый перец-чили	6 стручков
Зерна черного перца	36 шт.
Смесь специй для пикулей	1 ст. л.
Квасцы	1 1/2 ч. л.
Вода	8,5 л
Крупная соль	350 г
Сидровый уксус	1,25 л
Виноградный лист (необязательный компонент)	6 шт.

Стерилизуйте банки. В каждую банку положите 3 побега укропа, 3 зубчика чеснока, один стручок чили, шесть зерен перца, щепотку смеси специй и, чтобы огурчики оставались хрустящими, щепотку квасцов. Затем уложите в банки огурцы.

Приготовьте рассол, вскипятив воду с солью и уксусом. Залейте горячим рассолом огурцы. Оставшийся рассол сохраните. Положите, если вам по вкусу, в каждую банку по одному виноградному листу и закройте банки. Дождитесь начала процесса ферментации (пузырьки должны будут появиться через 2—3 дня) и долейте содержимое банок оставшимся рассолом, нагретым до кипения. Еще раз закройте банки и дождитесь, когда рассол станет прозрачным, что будет указывать на окончание ферментации. Через 4—5 дней после этого пикули будут готовы к употреблению. Продукт не стоит хранить свыше двух месяцев.

PAUL LEVY
HABITAT COOK'S DIARY 1980

ПИКУЛИ С УКРОПОМ

Suolakurkut

Самая лучшая приправа для этих пикулей — листья черной смородины, которые придают продукту стойкий вкус и чудесный аромат. Пикули подавайте с мясными блюдами или на сэндвичах. После готовности они сохраняются от четырех до пяти недель.

Примерно на 2 кг

Огурцы	7—10 шт.
Стебли укропа с листьями	60 г
Соцветья укропа или семян укропа	5—7 шт. 1 ч. л.
Черносмородиновые, дубовые или вишневые листья	125 г
Протертый хрен	1 ст. л.
Вода	1 л
Уксус	1,25 л
Крупная морская соль	75 г
Зерна белого перца	1 ч. л.
Зубчик чеснока	1 шт.

Заверните каждый огурец в листья черной смородины и положите в двухлитровую банку. Пересыпьте их хреном и укропом. В пустую кастрюлю налейте воду, добавьте уксус, соль, перечные зерна, чеснок и семена укропа (если вы их используете). Нагрейте до кипения и покипятите пару минут, затем охладите.

Залейте огурцы холодным маринадом. Огурцы должны быть полностью под слоем маринада. Оставьте банку в холодном месте и через 2—3 недели продукт будет готов к употреблению.

ULLA KÄKÖNEN
NATURAL COOKING THE FINNISH WAY

МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ

Cornichos à la Français

Все, кому нравится французская кухня, покупают время от времени банку превосходных маринованных мелких огурчиков, приготовленных в соответствии с рецептами французской кухни. Мадемуазель Рэ поделилась с автором этих строк, как приготовить подобные пикули самому, и этот способ не сложнее, чем сварить яйцо. Единственная проблема — достать мелкие огурчики, которые бывают только весной или в начале лета. Они должны быть длиной в среднем 3 см, свежесобранные и слегка недозревшие; постарайтесь достать такие, у которых будет оставаться неоторванным небольшой кусочек стебля. Идеальной емкостью для огурчиков будет глиняный горшок, но пойдет и банка, если она выдерживает кипяток. Уксус берите лучшего качества с содержанием кислоты не менее шести процентов. Если уксус будет слабее, пикули не получатся хрустящими и могут даже испортиться.

Если вы собираетесь приготовить огурчики для долгого хранения, хорошо положить несколько свежих виноградных листьев в горшок с пикулями — это сохранит их твердость.

Примерно на 2 кг

Мелкие огурчики; тщательно обмыть и обтереть, подержать половину суток в сильно соленой воде, процедить и просушить	1,5 кг
Белый винный уксус	около 1 л

Уложите аккуратно огурчики в трехлитровый глиняный горшок, который станет их хранилищем. Налейте в горшок уксус на 2,5 см выше верхнего уровня огурцов. Затем перелейте уксус из горшка в большую эмалированную кастрюлю (не пользуйтесь в таких случаях металлической посудой: уксус вступает в химическую реакцию с металлом) и доведите до кипения, добавив 1,25 литра свежего уксуса. Перелейте кипящий уксус в горшок с огурцами и дайте постоять сутки, накрыв горшок крышкой.

Через сутки снова перелейте уксус в кастрюлю, доведите до кипения, добавив 1,25 литра свежего уксуса, затем перелейте в горшок с огурцами и оставьте, накрыв крышкой, на сутки.

Эту процедуру повторите в третий раз. После этого подержите их до готовности в закрытом крышкой горшке в течение шести недель. Употребляя огурчики, следите за тем, чтобы оставшиеся находились под слоем жидкости, при необходимости доливайте уксус.

ROY ANDRIES DE GROOT
THE AUBERGE OF THE FLOWERING HEARTH



КВАШЕНАЯ КАПУСТА В ГЛИНЯНОМ ГОРШКЕ

Квашеная капуста используется в холодном виде в салатах и в горячем виде с мясными блюдами. Острота ее вкуса зависит от времени приготовления. Чтобы капуста осталась хрустящей и как можно полнее сохранила свой вкус, ее нужно просто нагреть. Капуста, собранная зимой, лучше подходит для квашения, потому что содержит много сахара. Точно отмеряйте количество соли. Капуста не будет заквашиваться, если вы положите слишком много или слишком мало соли.

Примерно на 30 литров

Твердые, зрелые качаны капусты; верхние листья удалить, разрезать кочан на четыре части	22,5 кг
Соль	около 750 г

За один прием рубите 2,5 кг капусты до кусочков толщиной в монету. Кладите в большую чашу. Сыпьте 3 столовых ложки соли и тщательно перемешивайте руками или ложкой из нержавеющей стали.

Промойте глиняный горшок водой, сполосните, обдайте кипятком и тщательно просушите.Когда вы уложите капусту и придавите грузом, появится сок. Продолжайте укладывать рубленую и соленую капусту до тех пор, пока горшок не будет заполнен слоем капусты на 12,5 см ниже верхнего края горшка. Убедитесь, что капуста находится под слоем сока. Если сока недостаточно, приготовьте дополнительный рассол, смешав 1,5 ст. л. соли с 1 л кипящей воды. Перед добавлением в горшок охладите рассол до комнатной температуры.

Теперь капусту нужно накрыть и придавить, чтобы она была полностью погружена в рассол. Поместите полиэтиленовый пакет в другой, чтобы получился двухслойный пакет. Наполните его рассолом — 1,5 ст. ложки соли на 1 литр воды — и положите на капусту. Пакет должен плотно прилегать к внутренней поверхности горшка и перекрывать доступ воздуха, что предохранит от образования дрожжевой пленки и плесени. Перекрутите и завяжите пакет узлом. Горшок накройте пластиковой пленкой, затем тяжелым махровым полотенцем. Пленку и полотенце закрепите на горле горшка бечевкой. Не открывайте горшок, пока не закончится ферментация.

Заквашивание начнется на следующий после закладки капусты день. Сколько времени оно продлится, зависит от температуры в помещении. Чтобы получить квашеную капусту лучшего качества, температура в помещении должна быть 24°C, тогда время ферментации будет составлять около трех недель. При 21°C — около четырех недель, при 18°C — около пяти недель и при 16°C — около шести недель. Температура свыше 24°C приведет к быстрой ферментации или может испортить продукт. Следите за температурой в помещении и тогда вы будете знать, когда закончится заквашивание. Чтобы проверить, снимите крышку (полотенце и пленку), и если при легком нажатии на капусту на поверхности не поднимаются пузырьки воздуха, значит, ферментация завершена.

Старый способ. Вместо придавливания капусты полиэтиленовым пакетом, наполненным рассолом, можно ежедневно проделывать следующую процедуру: накрыть капусту чистой белой тканью, на ткань поставить большую стерилизованную тарелку и на тарелку сложить края ткани. В качестве груза используйте наполненные водой чистые стеклянные банки, плотно закрытые крышками и ошпариваемые кипятком перед установкой в горшок на тарелку. На тарелку установите такой груз, чтобы слой рассола был на 5 см выше тарелки, благодаря этому вам будет легче ежедневно удалять пену. На случай необходимости приготовьте дополнительный рассол. Накройте горшок чистым толстым махровым полотенцем. Перевяжите бечевкой. Ежедневно, раскрыв горшок, удаляйте дрожжевую пленку или плесень ошпаренной ложкой из нержавеющей стали. Держите наготове следующую банку с водой для замены вынутой из горшка. Ткань и тарелку тоже заменяйте новыми. И вновь закрывайте горшок толстым махровым полотенцем.

После окончания заквашивания готовую капусту можно хранить в холодильнике. Для более длительного хранения ее можно прокипятить в кастрюле, разложить в банки и стерилизовать в водяной бане в течение 15—20 минут.

NELL B. NICHOLS AND KATHRYN LARSON (EDITOR)
FARM JOURNAL'S FREEZING AND CANNING COOKBOOK



АРТИШОКИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ В МАСЛЕ

Carciofini sott'Olio

На 2 кг

Мелкие артишоки	2 кг
Оливковое масло	600 мл
Белый винный уксус	1 л
Соль	1 ч. л.
Перечные зерна	1/2 ч. л.
Гвоздика	4 шт.

Налейте уксус в эмалированную кастрюлю, положите соль, зерна перца и гвоздику. Удалите грубые наружные листья артишоков, срежьте верхушки у внутренних листьев и обработайте как следует донца. Подготовленные артишоки кладите в уксус.

Покипятите артишоки до мягкого состояния, примерно минут 10, процедите и охладите. Уложите их в стеклянную банку, посыпая зернами перца и гвоздикой. Залейте оливковым маслом, плотно запечатайте и храните до шести месяцев.

GIUSEPPE OBEROSLER (EDITOR)
IL TESORETTO DELLA CUCINA ITALIANA

ГРИБЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ В МАСЛЕ

Funghi sott'Olio

Мелкие грибы больше всего подходят для консервирования в масле, так как они обычно бывают твердыми и неиспорченными. Белый гриб — самый лучший кандидат, хотя и другие виды грибов дают хорошие результаты.

Примерно на 1,5 кг

Мелкие грибы	1 кг
Оливковое масло	3/4 л
Белый винный уксус	1/2 л
Лавровый лист; разломить пополам	4 шт.
Гвоздика	6 шт.
Зерна белого перца	1 ст. л.

Положите грибы в кастрюлю, залейте уксусом и добавьте щепотку соли. Покипятите, пока не начнут становиться мягкими, минут 10. Процедите.

Разложите грибы в горшки или банки, прокладывая между слоями лавровый лист, гвоздику и зерна перца. Залейте грибы оливковым маслом и герметично закройте банки. Грибы будут сохраняться до шести месяцев.

GIUSEPPE OBEROSLER (EDITOR)
IL TESORETTO DELLA CUCINA ITALIANA

БАКЛАЖАНЫ С МАСЛЕ

Melanzane Conciate

Примерно на 4,5 кг

Мелкие баклажаны; очистить от кожуры, стебельки не срезать	4 кг
Растительное масло	1,5 л
Уксус	2 л
Соль	100 г
Протертый мускатный орех	1/2 ореха
Гвоздика	10 шт.
Зерна перца	10 шт.
Палочка корицы; разломить на кусочки	1 шт.

Кипятите баклажаны в уксусе с солью, через 15 минут кипячения добавьте мускатный орех, 5 гвоздик и перечные зерна. Поварите еще 15 минут, чтобы баклажаны стали достаточно мягкими. Процедите и охладите. Разложите баклажаны в банки, добавляя оставшиеся гвоздики и корицу. Залейте маслом, закройте и храните в прохладном месте.

EMMANUELE ROSSI (EDITOR) LA VERA CUCINIERA GENOVESE

БАКЛАЖАНЫ, МАРИНОВАННЫЕ ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ

Этот продукт улучшит вкус любой закуски; его можно подавать в качестве первого блюда, с зеленым салатом или без него, и он превосходно сочетается с горячими или холодными ломтиками говядины, баранины, свинины, телятины и птичьего мяса. Он займет достойное место в основном салате. Он изумителен после блюд, приготовленных в гриле. Он заслуживает большой тарелки!

На 2 кг

Баклажаны; очистить от кожуры и нарезать кружочками	2 кг
Соль	4 ст. л.
Белый винный уксус	1 л
Сахар	2 ст. л.
Оливковое масло	125 мл
Острый перец-чили; очистить и мелко нарезать	2 стручка
Лук-скорода; мелко нарезать	60 г
Душица	2 ст. л.
Зубчики чеснока; разрезать половинками	4 шт.

Вымойте, стерилизуйте и просушите банки. Положите баклажаны в дуршлаг, посолите их, перемешайте и поставьте в сторонку на чашу или в раковину для того, чтобы они стекли, на 30 минут.

Налейте в большую кастрюлю уксус, положите сахар и доведите до кипения. Добавьте баклажаны и кипятите 5 минут. (Будьте осторожны, не переварите баклажаны!) Процедите и сохраните жидкость.

Добавьте масло, острый перец, лук-скороду, душицу. Тщательно перемешайте. Наполните банки, оставив 1 см свободного пространства. Прижмите смесь баклажанов к дну банки. Если сока окажется недостаточно, добавьте 1—2 ст. л. оставленной жидкости. Разложите по банкам кусочки чеснока и плотно закройте банки. Продукт следует хранить в течение 4 недель до употребления в темном прохладном месте.

JOE FAMULARO AND LOUISE IMPERIALE
THE FESTIVE FAMULARO KITCHEN



БОБЫ С УКРОПОМ ПОД ОСТРЫМ МАРИНАДОМ

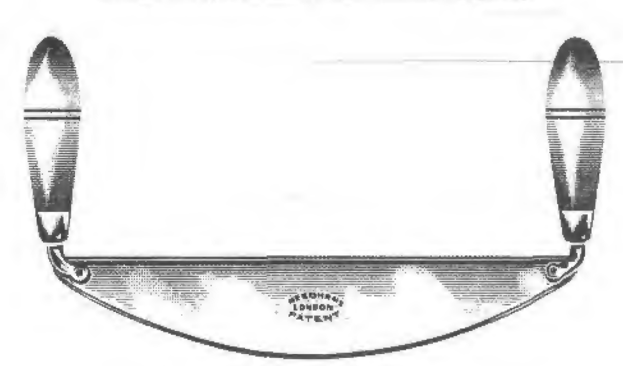
На 2 кг

Зрелые зеленые или желтые бобы; очистить	1 кг
Крупные соцветия свежего укропа	4 шт.
Кайеннский перец	1 ч. л.
Зубчик чеснока	4 шт.
Вода	1/2 л
Соль	60 г
Сидровый уксус	1/2 л

Уложите бобы в 4 пятисотграммовые банки цветковыми концами вниз. В каждую банку положите 1/4 чайной ложки кайеннского перца, один зубчик чеснока и одно соцветие укропа.

Налейте в кастрюлю воду, уксус и положите соль. Доведите до кипения. Залейте полученным маринадом бобы, оставив вверху 5 мм свободного пространства. Оботрите края банок; закрепите крышки. В емкости с кипящей водой стерилизуйте банки в течение пяти минут. Время начинайте отсчитывать после закипания воды. Выньте банки и герметично закройте. Продукт употреблять сразу после приготовления.

NELL B. NICHOLS AND KATHRYN LARSON (EDITOR)
FARM JOURNAL'S FREEZING AND CANNING COOKBOOK



МОЛОДЫЕ БОБЫ С УКРОПОМ

Эти пикули имеют обычно нежный и хрустящий вкус. Дайте им постоять до употребления 3—4 недели, тогда их вкус улучшится.

На 3 кг

Молодые бобы длиной 10 см	1,5 кг
Соцветия молодого свежего укропа	6 шт.
Вода	1 л
Сидровый уксус	1/2 л
Соль	125 г
Семена сельдерея	3 ч. л.
Зубчики чеснока	6 шт.

Проткните каждый бобовый стручок вилкой. Налейте в кастрюлю воду, уксус и положите соль. Доведите до кипения.

Распределите семена сельдерея, чеснок и укроп на 6 стерилизованных горячих пол-литровых банок. Уложите стручки бобов вертикально в банки. Залейте кипящим маринадом, оставив 5 мм свободного пространства. Оботрите края и закрепите крышки.

В течение пяти минут стерилизуйте банки в емкости с кипящей водой. Время начинайте отсчитывать с момента закипания воды. Выньте банки и герметично закройте, если они не самозакрывающиеся.

NELL B. NICHOLS AND KATHRYN LARSON (EDITORS)
FARM JOURNAL'S FREEZING AND CANNING COOKBOOK

МАРИНОВАННЫЕ БОБЫ

Нежного вкуса, хрустящие острые пикули будут неожиданностью для тех, кто ел бобы только в вареном (мягком и студенистом) виде.

На 3 кг

Молодые стручки бобов; потемневшие части стебельков отрезать, остальные части стебельков оставить	1 кг
Мелкий сушеный перец-чили; разрезать стручки пополам и удалить семена — 3 стручка или 3/4 чайной ложки чешуек сушеного красного перца	
Зубчики чеснока; разрезать пополам	3 зубчика
Семена горчицы	1 ст. л.
Семена укропа	1 1/2 ч. л.
Сидровый уксус	1/2 л
Рисовый уксус или белый винный уксус	1/2 л
Вода	1/2 л
Крупная соль	5 ст. л.

В каждую из шести чистых пол-литровых банок положите половинку сушеного перца-чили (или 1/8 ч. л. чешуек красного перца), половинку зубчика чеснока, пол чайной ложки семян горчицы и четверть чайной ложки семян укропа. Уложите бобы в банки, ставя стручки вертикально и чередуя расположения концов со стебельками и верхушками. Стручки уложите поплотнее.

Налейте в кастрюлю воду, уксус обоих типов, насыпьте соль и доведите до кипения. Заполните банки кипящей жидкостью, оставив 1 см свободного пространства от верха. Оботрите края банок и закройте крышками. Поставьте банки на решетку в глубокую кастрюлю, наполовину заполненную кипящей водой, добавьте еще кипящей воды, чтобы она покрывала банки сверху слоем 5 см. Прокипятите в течение пяти минут, накрыв кастрюлю крышкой.

Выньте банки и дайте им остыть. Дайте банкам постоять месяц в закрытом состоянии до употребления.

HELEN WITTY AND ELIZABETH SCHNEIDER COLCHIE
BETTER THAN STORE-BOUGHT

МАРИНОВАННЫЙ ЛУК

Hillosipulit

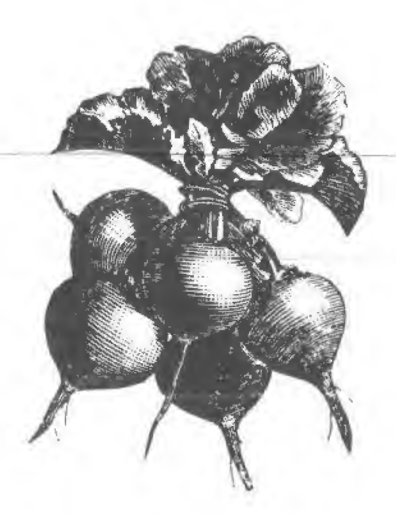
На 2 кг

Мелкий лук	750 г
Вода	600 мл
Морская соль	75 г
Белый винный уксус	600 мл
Сахар или жженка	175 г
Молотый мускатный «цвет»	1/4 ч. л.
Свежий имбирный корень; порезать дольками	15 г
или молотый имбирь	1/4 ч. л.
Зерна белого перца	10 шт.

Насыпьте соль в воду и доведите до кипения, затем залейте лук. Дайте постоять полсуток. Процедите. Положите остальные ингредиенты в кастрюлю, залейте уксусом. Нагрейте до кипения, накройте крышкой и варите 3 минуты. Затем добавьте лук, накройте крышкой и кипятите на медленном огне 5 минут или пока лук не будет полусваренным, прозрачным, но еще твердым и хрустящим.

Стерилизуйте несколько небольших стеклянных банок. Шумовкой вынимайте луковицы из маринада и наполняйте ими банки на две трети. Заполните банки маринадом, процедив его через сито. Закройте банки крышками, охладите. Продукт будет готов к употреблению через 4—5 дней.

ULLA KÄKÖNEN
NATURAL COOKING THE FINNISH WAY



МАРИНОВАННАЯ СВЕКЛА

Мариновать можно свеклу-малютку, которая собирается при прореживании грядок, а также и очень крупные корнеплоды, которые созревают к концу сезона. В обоих случаях важно не повредить плоды. Ботву отрывайте руками, оставляя короткие стебельки, корнеплоды промойте, но не очищайте их от кожуры. Благодаря этому рецепту вы получите вкусные пикули со свежим, острым вкусом. Продукт готов к употреблению сразу после приготовления и длительное хранение не ухудшит его вкус. Добавляйте его в салаты и подавайте с сыром.

На 1 кг

Клубни красной свеклы	1 кг
Соль	
Белый винный уксус	600 мл
Кайеннский перец	1/2 ч. л.
Молотый имбирь	1 ч. л.
Перечные зерна	3—4 шт.

В кастрюле с подсоленной водой кипятите свеклу до мягкого состояния, минут 15 свеклу-малютку и до часа крупные, спелые клубни. Тем временем в другой кастрюле вскипятите уксус и специи. Затем остудите.

Когда свекла будет готова, дайте ей остыть, а затем очистите от кожуры. Мелкие корнеплоды кладите целиковыми в банки с широким горлом и заливайте приготовленным охлажденным маринадом, полностью покрывая свеклу. Если вы будете приготавливать крупную, спелую свеклу, то нарежьте ее ломтиками. Закройте герметично банки и поставьте на хранение.

DAVID AND ROSE MABEY
JAMS, PICKLES AND CHUTNEYS

МАРИНОВАННАЯ РЕПА

Kabees el Lift

На 1 кг

Мелкая репа	750 г
Мелкая красная свекла; очистить от кожуры	1 шт.
Вода	1/2 л
Уксус	1/4 л
Зубчики чеснока	3 шт.
Соль	2 ч. л.

Обрежьте корнеплоды репы сверху и снизу. Не отделяя совсем один ломтик от другого, нарежьте ломтики толщиной 5 мм каждый, начиная с верхушки (той части, где была ботва) до низа, оставив нижний ломтик толщиной 1 см. Залейте обработанную репу водой и дайте отмокнуть полсуток. Затем тщательно промойте и уложите в стеклянную банку вместе с красной свеклой, которая придаст продукту приятный цвет.

Остальные ингредиенты прокипятите вместе 10 минут. Остудите полученный маринад до комнатной температуры и залейте им репу. Храните в прохладном месте. Репа будет готова к употреблению через три дня.

LEONARD LOUIS LEVINSON
THE COMPLETE BOOK OF PICKLES AND RELISHES

СЛАДКИЙ КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ С КАПУСТНОЙ НАЧИНКОЙ

Paprika mit Kohl Gefbllt

Одной из вариаций этого рецепта может быть наполнение банок сначала слоем капусты, затем слоем зеленого перца, нарезанного колечками, еще слоем капусты и слоем нарезанного дольками красного перца, смешанного со стручками мелкого красного перца, положенными целиком, и в завершение слоем капусты.

Мелкие кусочки хрена и горчичные зерна кладут между слоями. Затем банки заполняют некипяченым, холодным уксусом. Дольки сладкого перца не следует солить, иначе они станут мягкими. Целиковые стручки перца можно начинить краснокочанной капустой или мелко нарезанными огурцами. Если будете использовать огурцы, не кладите хрен, а добавьте столовую ложку растительного масла или полейте сверху растопленным гусиным жиром.

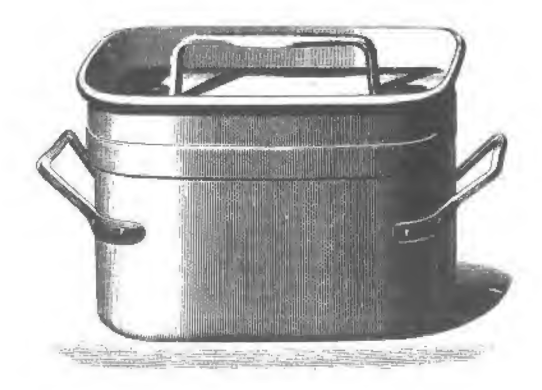
Примерно на 2 кг

Сладкий красный перец	6—8 стручков
Капуста; мелко нарубить	1 кг
Соль	60 г
Уксус	1 л
Свежий хрен; нарезать мелкими кусочками	30 г
Зерна перца	30 г
Семена горчицы	30 г
Сахар	30 г

Перемешайте капусту с солью и дайте постоять полсуток. На следующий день отожмите из капусты жидкость и в отжатую капусту добавьте 300 мл уксуса.

Очистите перец от стеблей и семян и неплотно начините капустой. Поместите стручки перца, острым концом вниз, в банки. Между стручками положите кусочки хрена, по нескольку зерен перца и горчицы. Сверху на каждый стручок перца положите хрен и немного капусты. В оставшемся уксусе разведите сахар и залейте маринадом банки. Маринад должен закрывать перец, который следует протолкнуть под горловину банки или прижать сверху куском дерева, чтобы он не всплывал на поверхность.

ELEK MAGYAR
KOCHBUCH FÜR FEINSCHMECKER



КОНСЕРВИРОВАННАЯ ОВОЩНАЯ СМЕСЬ

Giardiniera Delicata

На 2,5 кг

Морковь, фасоль, сельдерей, цветная капуста, фенхель, очищенный от семян сладкий перец, порезанный на мелкие кусочки	каждого компонента по 250 г
Мелкий лук	250 г
Белый винный уксус	1 л
Оливковое масло	100 мл
Соль	100 г
Сахар	100 г

Смешайте уксус, масло, соль и сахар в большой кастрюле и доведите смесь до кипения. Добавьте овощи, начиная с самых твердых (моркови), затем фасоль и сельдерей, а через несколько минут цветную капусту, фенхель и лук. Варите не более двадцати минут после закладки моркови. Это позволит овощам остаться хрустящими. Перед тем как снять кастрюлю с огня, положите перец, но не давайте ему кипятиться. Дайте смеси остыть, затем разложите в банки. Продукт можно хранить до трех месяцев.

GIANNA MONTECUCCO ROGLEDI
SOTTO VETRO

ПИКУЛИ КОНЦА ЛЕТА ИЛИ НАЧАЛА ОСЕНИ

Achards de Fin d'Éte, Début Automne

Примерно на 3 кг

Мелкие огурцы, очень мелкие зеленые помидоры, мелкая морковь, мелкие луковицы, свежий шалот, цветная капуста и тонкие зеленые бобы	каждого компонента по 500 г
Крупная соль	
Уксус	
Свежие побеги эстрагона	
Мелкий красный и зеленый перец-чили	

Положите огурцы в чашу, добавьте горсть крупной соли и оставьте при комнатной температуре на сутки, перевернув за это время два-три раза, чтобы лучше выделялась жидкость.

Проколите каждый помидор поглубже в трех или четырех местах вязальной спицей. Очистите морковь, репчатый лук и шалот и нарежьте морковь кружочками по 2,5 см толщиной. Вскипятите большую кастрюлю воды, разведя в ней 20 г соли на каждый литр. Положите в воду все овощи, кроме огурцов. Через 3 минуты процедите овощи и освежите их холодной водой. Процедите и оботрите огурцы.

Вскипятите один литр уксуса, положив в него соль из расчета 20 граммов на каждый килограмм овощей. Покипятите 5 минут, затем дайте остыть.

Уложите овощи в банки, добавляя по 3—4 побега эстрагона и несколько мелких стручков перца-чили в каждую банку. Залейте в банки охлажденный уксус, закройте и оставьте на неделю. Затем перелейте уксус в кастрюлю, прокипятите 5 минут и дайте остыть. Когда остынет, залейте в банки. Если уксус не закрывает овощи, добавьте свежего. Закройте герметично банки и не открывайте по меньшей мере 2 месяца. После вскрытия банки употребите содержимое в течение месяца.

CÉLINE VENCE
LE GRAND LIVRE DES CONSERVES, DES CONFITURES ET DE LA CONGÉLATION



ОВОЩНАЯ СМЕСЬ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Giardiniera al Pomodoro

Примерно на 2,5 кг

Помидоры; нарезать	1 кг
Морковь, сельдерей, фасоль, очищенный от семян сладкий перец, кабачки, нарезанные мелкими кусочками	по 150 г
Мелкий лук	150 г
Уксус	450 мл
Оливковое масло	100 мл
Соль	1/2 ст. л.
Сахар	1 ст. л.
Листья шалфея	6 шт.
Свежий базилик	30 г
Тертый мускатный орех	1/4 ч. л.
Мелкие огурцы	100 г
Каперсы	2 ст. л.

Поварите помидоры на медленном огне в течение часа, пока не получится густое пюре. Пропустите пюре через сито в кастрюлю. Добавьте 300 мл уксуса, масло, соль и сахар и доведите до кипения.

Добавьте морковь, сельдерей, фасоль и лук и поварите пять минут. Когда овощи начнут становиться мягкими, добавьте сладкий перец, кабачки, шалфей, базилик и мускатный орех и поварите еще несколько минут. Овощи должны оставаться слегка хрустящими. Снимите кастрюлю с огня. Вскипятите оставшийся уксус, добавьте огурцы и варите 10 минут; когда они начнут смягчаться, процедите и добавьте в овощную смесь вместе с каперсами. Когда смесь остынет, разложите в банки и герметично закройте.

GIANNA MONTECUCCO ROGLEDI
SOTTO VETRO

ОВОЩНАЯ СМЕСЬ В УКСУСЕ — ПЕРВЫЙ ВАРИАНТ

Giardiniera sotto Aceto Numero 1

Примерно на 3 кг

Мелкая нежная морковь; нарезать	10 шт.
Мелкая цветная капуста; нарезать	1 соцветие
Зеленые бобы; нарезать	200 г
Мелкий лук	300 г
Побег сельдерея; нарезать	1 шт.
Сладкий зеленый перец; очистить от семян и нарезать	1 стручок
Сладкий красный перец; очистить от семян и нарезать	1 стручок
Мелкие огурцы	200 г
Белый винный уксус	3,25 л
Вода	600 мл
Соль	2 ч. л.
Зерна перца	2 ст. л.
Ягоды можжевельника	2 ст. л.
Оливковое масло	175 мл

Налейте в кастрюлю воду, размешайте соль и добавьте 600 мл уксуса. Доведите до кипения и кладите овощи. Морковь варите 10 минут, затем выньте шумовкой. Цветную капусту варите 7—8 минут. Тоже выньте. Все остальные овощи варите поочередно в течение нескольких минут каждый, кроме огурцов. Овощи должны остаться хрустящими. Огурцы варите отдельно в 300 мл уксуса.

Разложите овощи в банки, распределив между ними зерна перца и ягоды можжевельника. Оставшийся уксус и масло добавьте в уксус из-под огурцов, доведите до кипения и охладите. Залейте полученной смесью банки и закройте их крышками.

GIANNA MONTECUCCO ROGLEDI
SOTTO VETRO

ОВОЩНАЯ СМЕСЬ В УКСУСЕ — ВТОРОЙ ВАРИАНТ

Giardiniera sotto Aceto Numero 2

В этом рецепте используются различные овощи, такие как: зеленые бобы, мелкая морковь, сладкий перец, цветная капуста, брюссельская капуста, мелкие огурчики, лук-порей, грибы, очищенные грецкие орехи или фундук, свежий миндаль, перец-чили и так далее. Порежьте или порубите овощи, если найдете необходимым.

На 2 кг

Подготовленные овощи	1,75 кг
Подсоленная вода	
Белый винный уксус	1 л
Сахар	2 ст. л.
Зерна перца или гвоздика	1 ч. л.

Отварите каждый вид овощей отдельно в кипящей подсоленной воде. Овощи должны оставаться слегка хрустящими.

Перемешайте овощи и разложите их в банки. Вскипятите уксус с сахаром и перечными зернами или гвоздикой. Залейте овощи процеженным уксусом. Дайте остыть и закройте банки крышками.

GIANNA MONTECUCCO ROGLEDI
SOTTO VETRO

ОВОЩИ МАРИНОВАННЫЕ В УКСУСЕ НА ЗИМУ

Légumes pour l'Hiver Confits dans le Vinaigre

Примерно на 2 кг

Зеленые бобы; нарезать *жюльеннами* по 5 см длиной	600 г
Морковь; нарезать жюльеннами по 5 см длиной	300 г
Стебли сельдерея; нарезать жюльеннами по 5 см длиной	5 стеблей
Сладкий перец; нарезать *жюльеннами* по 5 см длиной	100 г
Мелкий лук	300 г
Белый винный уксус	1 л
Сахар	100 г
Соль	1 ст. л.
Оливковое масло	300 мл

В большой кастрюле вскипятите на медленном огне уксус, сахар и соль. Добавьте овощи и поварите 10 минут.

Снимите кастрюлю с огня и дайте остыть. Наполните стеклянные банки овощами с уксусом. Залейте сверху овощи с уксусом толстым слоем масла. Закройте банки крышками и храните при комнатной температуре.

TINA CECCHINI
LES CONSERVES DE FRUITS ET LÉGUMES



ОВОЩИ ПОД ГОРЧИЧНЫМ МАРИНАДОМ

На 2,5 кг

Мелкие огурцы	250 г
Зеленые бобы; нарезать кусочками 1 см длиной	500 г
Сладкий зеленый перец; нарезать квадратиками 1×1 см	4 стручка
Сладкий красный перец; нарезать квадратиками 1×1 см	4 стручка
Мелкий лук	250 г
Зеленые помидоры; нарезать кусками	250 г
Цветная капуста	250 г
Очищенные широкие бобы	125 г
Соль	300 г
Мука	90 г
Сахар	400 г
Сухая горчица	4 ст. л.
Молотая куркума	2 ч. л.
Семена сельдерея	1 ст. л.
Перец	1/2 ч. л.
Уксус	1 л

Положите все овощи в большую чашу. Растворите всю соль, кроме одной столовой ложки, в двух литрах воды и залейте этим рассолом овощи. Дайте постоять сутки. Затем процедите рассол и залейте овощи свежей водой. Подержите овощи в свежей воде около двух часов.

Смешайте сухие ингредиенты и добавьте столовую ложку соли. Смешайте уксус с 600 мл воды и, нагрев до кипения, положите смесь сухих ингредиентов. Еще раз вскипятите. Процедите овощи и залейте их горячим маринадом. Наполните банки горячей смесью, герметично закройте, охладите и поставьте на хранение.

WOMAN'S INSTITUTE LIBRARY OF COOKERY

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ ПОД ГОРЧИЧНЫМ МАРИНАДОМ

Mostarda Casalinga

Для этого рецепта подходят следующие плоды: персики, абрикосы, зеленый миндаль, сливы, цитроны, вишня, мелкий инжир, мускусные дыни. Плоды следует нарезать и, если необходимо, очистить от кожуры и удалить косточки.

Примерно на 2 кг

Подготовленные плоды	1 кг
Сухая горчица	50 г
Сахар	850 г
Вода	1/4 л
Белый винный уксус	150 мл

Положите в воду 600 г сахара и поварите на среднем огне минут 15 до полного растворения сахара.

На медленном огне варите плоды 10—20 минут. Когда они начнут смягчаться, снимите кастрюлю с огня и перелейте ее содержимое в чашу.

Добавьте оставшийся сахар в уксус и варите на медленном огне 15 минут, чтобы получить густой сироп. Остудите. Положите в него горчицу, перемешайте и дайте постоять в течение часа.

Добавьте сироп с горчицей в плодовую смесь, размешайте и разложите в банки. Продукт будет готов к употреблению через несколько часов и его можно хранить до шести месяцев.

GIUSEPPE OBERROSLER (EDITOR)
IL TESORETTO DELLA CUCINA ITALIANA

СОУС ИЗ ОСТРОГО ПЕРЦА-ЧИЛИ

Примерно на 3,5 кг

Перец-чили; мелко нарезать	4 стручка
Зеленые помидоры; удалить кожицу и нарезать ломтиками 5 мм толщиной	5,5 кг
Репчатый лук; порезать	4 головки
Соль	125 г
Гвоздика	15 г
Смесь специй для пикулей	15 г
Зерна перца	15 г
Семена горчицы	60 г
Жженка	500 г
Белый винный уксус	1,75 л

Положите все ингредиенты в кастрюлю. Нагрейте до кипения и варите 3 часа на медленном огне. Готовый продукт разложите в банки и храните, в закрытом виде, в прохладном месте.

ELIZABETH SCHULER
MEIN KOCHBUCH

ОСТРЫЕ ПИКУЛИ С ПРЯНОСТЯМИ

Для этого рецепта подходит любая комбинация овощей, которые будут у вас под рукой, в сочетании с одним из соусов. Подготовьте цветную капусту, ломтики кабачков, мелкий репчатый лук или шалот, нарезанные кубиками огурцы, порезанные стручки фасоли, ломтики сельдерея и стручки перца, порезанные соломкой.

На 3 кг

Подготовленные овощи	3 кг
Крупная соль	500 г

Неострый сладкий соус

Молотая куркума	1 ст. л.
Сухая горчица	4 ч. л.
Молотый имбирь	4 ч. л.
Сахар	250 г
Уксус	1,75 л
Кукурузная мука	50 г

Острый соус

Молотая куркума	1 ст. л.
Сухая горчица	8 ч. л.
Сушеный имбирь	8 ч. л.
Сахар	175 г
Уксусная эссенция	1,25 л
Кукурузная мука	25 г

Уложите подготовленные овощи в большую чашу, засыпьте их солью и накройте тарелкой, чтобы они просолились как следует. Оставьте на сутки. Затем тщательно промойте и просушите овощи.

Перемешайте в отдельной кастрюле все компоненты соуса, который вам по вкусу, кроме трех столовых ложек уксуса и муки. Добавьте овощи, доведите до кипения и варите на медленном огне 15—20 минут, время от времени проверяя овощи на твердость. Степень твердости овощей зависит от индивидуального вкуса, но будьте осторожны — не переварите их.

Готовые овощи переложите шумовкой в горячие банки. Размешайте кукурузную муку в оставшихся трех столовых ложках уксуса и добавьте в уксус, оставшийся в кастрюле. Покипятите 3 минуты, постоянно помешивая. Залейте соусом овощи и тотчас закройте банки. Продукт будет готов к употреблению через 6 недель.

OLIVE ODELL
PRESERVES AND PRESERVING



ОВОЩНАЯ СМЕСЬ

Примерно на 11,5 кг

Белокочанная капуста	2 кочана
Цветная капуста; стебли удалить и разрезать плоды на мелкие кусочки	2 кочана
Мелкий лук	500 г
Мелкие огурцы	12 шт.
Мелкие помидоры	1,5 кг
Сельдерей; листья удалить, стебли и макушки порезать	6 побегов
Уксус	8 л
Сухая горчица и горчичные зерна	каждого компонента по 125 г
Дижонская горчица	125 г
Молотая куркума	60 г
Молотая гвоздика	30 г

Используя отдельную кастрюлю для каждого вида овощей, покипятите овощи в воде до мягкого состояния. Процедите воду. Смешайте уксус с горчицей, куркумой и гвоздикой и поставьте на огонь. Когда смесь закипит, перемешайте в большой чаше все овощи и залейте их кипящей смесью. Дайте остыть, затем разложите в банки. Банки закройте крышками и герметично закройте.

OSCAR TSCHIRKY
THE COOK BOOK BY «OSCAR» OF THE WALDORF

МАРИНОВАННЫЕ СЛИВЫ

Quetsches Confites au Vinaigre

Этот продукт готовят в Бельгии из мелких сортов слив пурпурного цвета и подают к мясным блюдам.

На 3,5 кг

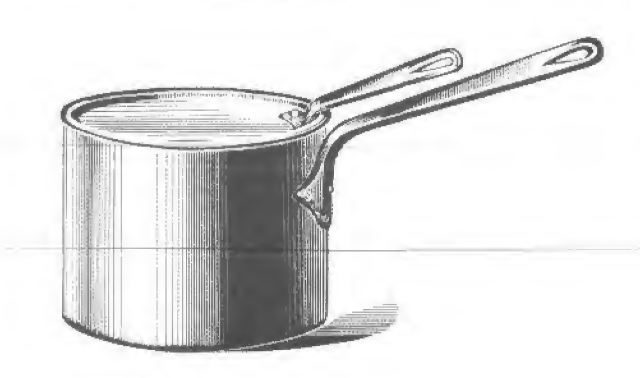
Слегка недозревшие сливы; каждую проколоть в нескольких местах толстой иглой	2 кг
Сахар	2 кг
Вода	1/4 л
Уксус	600 мл
Палочки корицы	200 г
Гвоздика	200 г

Вскипятите воду с сахаром и поварите минут 10, чтобы получить прозрачный сироп. Добавьте уксус, корицу, гвоздику и покипятите еще минут 5.

Добавьте сливы и на медленном огне доведите до кипения. Чтобы сливы не разварились, не кипятите на сильном огне. Снимите пенку, выньте сливы из сиропа шумовкой и покипятите сироп без слив еще 5 минут. Снимите сироп с огня, положите в него сливы и дайте остыть. Подержите в прохладном месте сутки.

На следующий день вскипятите смесь, выньте сливы, покипятите сироп 5 минут, вновь положите в него сливы и дайте остыть. Подержите сливы в сиропе сутки и на следующий день переложите их в керамическую посуду и герметично закройте. Продукт будет готов к употреблению не ранее чем через 6 недель.

E. AURICOSTE DE LAZARQUE
CUISINE MESSINE



ПИКУЛИ ИЗ АРБУЗА

Мякоть арбуза используйте для приготовления компотов и на десерт.

Примерно на 1 кг

Арбузные корки; удалить зеленую кожуру и красную мякоть с внутренней стороны, нарезать тонкими палочками или кружочками	1 кг
Соль	3 ст. л.
Кипяток	1 л
Белый винный или сидровый уксус	1/2 л
Сахар	1,5 кг
Молотая корица	1 ч. л.
Молотая гвоздика	1 ч. л.
Целиковая гвоздика	2 ст. л.
Ягоды гвоздичного дерева	2 ст. л.
Палочки корицы; разломить	5 палочек по 7,5 см

Размешайте соль в литре холодной воды и залейте смесью арбузные корки. Накройте крышкой и дайте постоять полсуток. Процедите. Залейте корки литром свежей воды и поварите 8—10 минут. Еще раз процедите корки, сливая воду в нержавеющую или эмалированную кастрюлю. Добавьте в воду уксус, сахар и молотые специи. Целиковые пряности завяжите в узелок из муслиновой ткани и тоже положите в кастрюлю. Содержимое кастрюли доведите до кипения и кипятите 5 минут. Добавьте арбузные корки. Варите на медленном огне, пока корки не станут прозрачными, минут 45. Затем удалите узелок с пряностями. Готовый продукт переложите в горячие, стерилизованные стеклянные банки и тотчас закройте. Дайте банкам постоять недели четыре до использования.

FLORENCE BROBECK
OLD-TIME PICKLING AND SPICING RECIPES

ПЕРСИКИ, СЛИВЫ ИЛИ ГРУШИ ПОД СЛАДКИМ МАРИНАДОМ

Если будете использовать персики, промойте их и удалите ворсистую кожицу. У слив проколите кожицу. Груши должны быть твердыми и не очень зрелыми; промойте их и удалите цветочные чашечки.

Примерно на 3 кг

Персики, сливы или груши	3,5 кг
Гвоздика	60 г
Палочка корицы	60 г
Свежий имбирный корень	15 г
Жженка	2 кг
Сидровый уксус	1 л

Завяжите в узелок из муслиновой ткани гвоздику, корицу и имбирь. Положите в кастрюлю с уксусом сахар и узелок со специями и кипятите 10 минут, чтобы получить сироп. Залейте этим сиропом фрукты и дайте постоять полсуток.

Процедите сироп и кипятите его 10 минут. Добавьте в него фрукты и варите, без крышки, пока не станут мягкими. Время отваривания зависит от используемых фруктов. Продукт разложите в горячие стерилизованные банки и герметично закройте стеклянными или пластиковыми крышками. Стерилизуйте в кипящей воде в течение 15 минут.

JANE MOSS SNOW
A FAMILY HARVEST

ГРУШИ В КИСЛО-СЛАДКОМ МАРИНАДЕ

Süßsaure Birnen

На 3 кг

Груши сорта «Уильямс»; очистить от кожуры, разрезать пополам и удалить сердцевины	2,5 кг
Винный или сидровый уксус	1 л
Сахар	1 кг
Гвоздика	5 шт.
Корица	1/2 палочки
Лимон; кожуру нарезать спиралью	1 шт.

Подготовленные груши положите в воду с небольшим количеством уксуса, чтобы они не потемнели.

Налейте в кастрюлю четверть литра воды, уксус, положите сахар, гвоздику, корицу и лимонную кожуру и доведите до кипения. Процедите и добавьте груши. Варите на медленном огне 15 минут. Выньте груши и разложите их в банки или горшочки.

Поварите сироп еще 15 минут, затем залейте им груши в банках. Через 3 дня слейте сироп, покипятите его в течение трех минут и вновь залейте в банки. Герметично закройте банки и храните их в прохладном месте.

HANS KARL ADAM
DAS KOCHBUCH AUS SCHWABEN

АЙВА ПОД ПРЯНЫМ МАРИНАДОМ

Маринованную айву лучше всего употреблять в пищу с отваренным беконом — в холодном или горячем виде, со свининой, бараниной и холодной индюшатиной. Стоит заметить, что именно сейчас, когда айва стала редкостным и незнакомым фруктом для английских поваров, мало кто знает, что для того, чтобы получить плоды в самом лучшем состоянии, их нужно собрать слегка недозревшими и дать им дозреть в теплой кладовке или на кухне. Когда плоды пожелтеют и их вкус станет достаточно хорошим, в чем не стоит сомневаться, тотчас же приступайте к их обработке. Если айву передержать, она станет слишком мягкой и не будет впитывать сахар, что даст в результате сухой, жесткий продукт.

Маринованная айва будет храниться долгое время.

Примерно на 2,5 кг

Айва; очистить от кожуры, удалить сердцевину и разрезать на восемь частей каждый плод	2 кг
Крупная соль	60 г
Сахар	
Винный уксус	
Семена кориандра	

Залейте айву холодной водой и добавьте соль. Покипятите на сильном огне в течение десяти минут и процедите. На каждые 600 мл сока добавьте 500 г сахара, 150 мл уксуса и одну чайную ложку семян кориандра. Доведите до кипения, добавьте айву и кипятите на медленном огне 25—30 минут, чтобы дольки айвы стали мягкими.

На следующий день процедите сироп, вскипятите, вновь залейте им айву, предварительно разложенную в банки, и герметично закройте банки, пока их содержимое еще теплое.

ELIZABETH DAVID
SPICES, SALT AND AROMATICS IN THE ENGLISH KITCHEN



КИСЛО-СЛАДКАЯ ТЫКВА

Kьrbis Sьss-Sauer

Примерно на 4,5 кг

Тыква, не слишком спелая; разрезать пополам, удалить семена, срезать кожуру и мякоть нарезать кубиками	3 кг
Винный уксус	1 л
Вода	1 л
Сахар	1,5 кг
Кожура одного лимона	
Гвоздика	10 шт.
Палочка корицы	1 шт.
Свежий имбирный корень; очистить от кожицы	30 г
Зерна перца	20 шт.
Соль	1 ст. л.

Смешайте и покипятите в течение 15 минут уксус, воду, сахар, цедру лимона и специи. Добавьте кубики тыквы и покипятите на медленном огне 20 минут или пока тыква не станет мягкой и глазурованной.

Накройте посуду крышкой и дайте постоять полсуток.

На следующий день выньте тыкву и разложите ее в банки. Покипятите сок до получения густого сиропа, процедите через сито и остудите. Затем залейте им тыкву и герметично закройте банки.

DOROTHEE V. HELLERMANN
DAS KOCHBUCH AUS HAMBURG

МАРИНОВАННАЯ ТЫКВА

На 2,5 кг

Тыква; разрезать пополам, удалить семена, очистить от кожуры и нарезать кубиками	2—2,5 кг
Соль	
Уксус	1/2 л
Кленовый сироп	1/4 л
Гвоздика	2 шт.
Молотый имбирь	1/4 ч. л.
Зерна перца	6 шт.
Лавровый лист	1 шт.
Зубчик чеснока; мелко покрошить	1 шт.

Посыпать кубики тыквы солью и дать постоять 2—3 часа. Тем временем смешайте вместе все остальные ингредиенты и покипятите их минут 10, чтобы получился прозрачный сироп. Выньте из сиропа лавровый лист. Смойте с тыквы соль, уложите ее в горячие стерилизованные банки и залейте сиропом. Сразу же герметично закройте банки и подержите две недели до готовности. Продукт можно хранить до шести месяцев.

LEONARD LOUIS LEVINSON
THE COMPLETE BOOK OF PICKLES AND RELISHES

ДЫНЯ В УКСУСЕ

Melon au Vinaigre

Примерно на 1 кг

Дыня; разрезать пополам, удалить семена, срезать кожуру и нарезать мякоть кубиками по 2,5 см	1,5 кг
Белый винный уксус	3/4 л
Зерна перца	6 шт.
Гвоздика	6 шт.
Палочка корицы	15 см
Сахарный песок	60 г
Соль	1 ч. л.

Положите в литровую банку специи, сахар и соль. Добавьте кубики дыни и залейте уксусом. Оставьте банку открытой и перемешайте смесь, чтобы растворить сахар. На это уйдет 4 часа. Герметично закройте банку. Через месяц продукт готов к употреблению. Открыв банку, употребите ее содержимое в течение одного месяца. Закрытые банки можно хранить до шести месяцев.

PIERRE NOLOT AND JACQUELINE JOURDAN
MOUTARDES, VINAIGRES ET CONDIMENTS

МАРИНОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ

Примерно на 3 кг

Зеленые неспелые помидоры	1,5 кг
Вода	3/4 л
Уксус	300 мл

Маринад-сироп

Уксус	150 мл
Вода	600 мл
Сахар	1 кг
Гвоздика	10 шт.
Сушеный острый перец-чили	1/4 стручка

Проколите вилкой помидоры в нескольких местах. Вскипятите воду с уксусом, залейте помидоры и оставьте на сутки.

Смешайте ингредиенты маринада и покипятите, чтобы получить прозрачный сироп. Процедите помидоры, положите их в сироп и варите до мягкого состояния. Выньте помидоры и разложите их в стеклянные банки. Если сироп еще недостаточно густой, поварите его некоторое время, до требуемой густоты, и залейте им помидоры. Банки закройте вощеной бумагой.

INGA NORBERG
GOOD FOOD FROM SWEDEN

ПИКУЛИ ИЗ ГОРЬКИХ ЛИМОНОВ

Вкус этих пикулей таков, что автор рецепта не может не сделать несколько замечаний; он считает, что использует немного необычную комбинацию ингредиентов, но результат превосходит все ожидания. Продукт подают с холодным мясом. Лимоны подберите с тонкой кожурой и, если можно, без зерен. Продукт превосходно сохраняется и приобретает наилучший вкус через 2 месяца после приготовления.

Примерно на 2,5 кг

Лимоны; разрежьте вдоль на 8 долек, удалите зерна	8 шт.
Соль	2 ст. л.
Кишмиш; пропустить через мясорубку	500 г
Мелконарезаный свежий имбирь	1 ст. л.
Молотый острый перец-чили или майеннский перец	1 ч. л.
Зубчики чеснока; размять	4 шт.
Сидровый уксус	300 мл
Слегка карамелизованный сахарный песок	750 г
Натертый хрен (лучше всего свежий)	2 ч. л.

Посыпьте дольки лимонов солью и подержите в холодильнике полутора суток, время от времени перемешивая. Процедите и сохраните жидкость. Пропустите лимонные дольки через самые крупные ножи мясорубки и смешайте с оставленной жидкостью и всеми другими ингредиентами в большой кастрюле. Поварите на медленном огне до получения густой смеси, на это понадобится от одного до полутора часов. Разложите в банки и герметично закройте.

PATRICIA HOLDEN WHITE
FOOD AS PRESENTS

МАРИНОВАННЫЕ МАНДАРИНЫ СОРТА «КЛЕМЕНТИН»

Clementines en Pickles

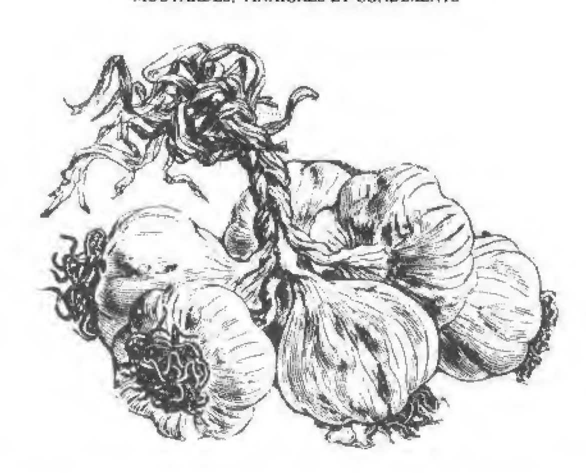
Для данного рецепта больше всего подходит именно этот сорт мандаринов, который иногда бывает в продаже в магазинах. Таким же способом можно приготовить апельсины.

На 1 кг

Мандарины сорта «клементин» без семян; проколоть каждый плод иглой	12 штук
Четыре пряности по-французски	50 г
Палочка корицы	8 см
Свежий имбирь или дягиль	15 г
Гвоздика	10 шт.
Белый уксус	300 мл

Завяжите пряности в узелок из муслиновой ткани. Доведите уксус до кипения и добавьте в него узелок. В кипящий уксус положите мандарины. Кипятите на медленном огне минут 20 или до тех пор, пока мандарины не станут мягкими, но еще будут сохранять свою форму. Выньте их шумовкой и разложите в банки. Покипятите уксус, чтобы он сгустился примерно на четверть, выньте узелок со специями и залейте уксусом мандарины. Закройте банки и храните в прохладном месте. Продукт подавайте со свининой или дичью.

PIERRE NOLOT AND JACQUELINE JOURDAN
MOUTARDES, VINAIGRES ET CONDIMENTS



НЕЖНЫЙ ЧАТНИ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ ПОМИДОРОВ

Если вы хотите залить весь уксус сразу, то увеличьте время отваривания до двух часов.

При желании помидоры можно очистить от кожуры. Для этого обдайте их кипятком и через несколько минут удалите кожуру острым ножом. Эта несложная дополнительная операция даст о себе знать в готовом продукте.

На 3 кг

Зеленые помидоры; мелко нарезать	1 кг
Яблоки; удалить кожуру и сердцевину и нарезать ломтиками	1 кг
Лук; нарезать	250 г
Кишмиш или другой сорт изюма без семян	500 г
Жженка	750 г
Молотый имбирь, молотые ягоды гвоздичного дерева и толченые перечные зерна	по 2 ч. л.
Соль	2 ст. л.
Зубчики чеснока	2 шт.
Орлеанский или другой сорт винного уксуса	900 мл

Поместите все ингредиенты, кроме уксуса, в кастрюлю. Налейте туда небольшое количество уксуса и по мере отваривания доливайте уксус в готовящийся чатни в течение одного часа. Ближе к концу чаще помешивайте готовящийся продукт, потому что чатни, загустевая, быстро образует комки. Когда смесь станет по густоте похожа на джем — продукт готов. Разложите чатни в теплые банки и, когда он остынет, закройте их крышками. Чатни — долго хранящийся продукт.

ELIZABETH DAVID
SPICES, SALT AND AROMATICS IN THE ENGLISH KITCHEN

ЧАТНИ ИЗ ТЫКВЫ И ПОМИДОРОВ

Удобнее всего было бы приготовить все ингредиенты, смешать их с сахаром и уксусом и оставить на несколько часов или на ночь (но не более 12 часов) в закрытой посуде, перед тем как приступить к приготовлению продукта отвариванием. Для чатни применяют только алюминиевую посуду и никогда не применяют медную.

Примерно на 1,75 кг

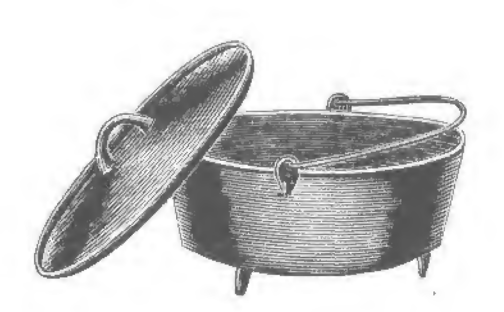
Тыква; очистить от семян, удалить кожуру и нарезать квадратиками 5 × 5 см, толщиной 1 см	1 кг
Зрелые помидоры; удалить кожицу и нарезать ломтиками	500 г
Лук; нарезать ломтиками	250 г
Зубчики чеснока; нарезать ломтиками	2 шт.
Кишмиш	60 г
Соль	2 ст. л.
Молотый имбирь	2 ч. л.
Черный перец горошком и ягоды гвоздичного дерева; растолочь вместе в ступке	по 2 ч. л.
Слегка карамелизованный сахарный песок	350 г
Обычный сахарный песок	350 г
Винный уксус или сидровый уксус	3/4 л

Положите все твердые ингредиенты, включая специи и сахарный песок, в кастрюлю. Добавьте уксус. Поставьте на медленный огонь и, когда закипит, прибавьте огонь и варите до получения смеси, напоминающей варенье. Время от времени снимайте пенку и к концу отваривания, которое должно занять 50 минут, чаще размешивайте. Чатни бывает в очень клейком состоянии к концу отваривания и требует повышенного внимания.

Этот чатни, как и большинство других, продукт, который может сохраняться долгое время, но лучше всего приготовить его средней густоты, так как очень густой чатни может быстро засохнуть.

Положите чатни в банки, по самые края; когда остынет, накройте кружочками вощеной бумаги и оберните двойным слоем толстой непромокающей бумаги.

ELIZABETH DAVID
SPICES, SALT AND AROMATICS IN THE ENGLISH KITCHEN





ЧАТНИ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ ПОМИДОРОВ

Чтобы получить пряный уксус, нагрейте 600 мл уксуса с палочкой корицы, пятью чешуйками мускатного «цвета» и одной чайной ложкой каждой следующей пряности: гвоздики, плодов гвоздичного дерева и зерен черного перца. Не доводя смесь до кипения, снимите кастрюлю с огня и остудите. Процедите уксус и используйте в приготовлении продукта или поставьте на хранение в закрытых бутылках.

Примерно на 3 кг

Мелкие зеленые помидоры; нарезать очень тонкими ломтиками	2 кг
Соль	
Яблоки сорта Брамлей или аналогичные ему; очистить от кожуры и сердцевины и мелко порубить	500 г
Шалот; мелко порубить	550 г
Соль, ароматизированная сельдереем	1 ч. л.
Сушеный красный острый перец-чили, завязанный в узелок из муслиновой ткани	6 стручков
Жженка	500 г
Сидровый уксус, предпочтительно пряный	600 мл
Красные спелые помидоры; очистить от кожуры и порубить	500 г
Сладкий красный или зеленый перец; стручки нагреть, очистить от кожуры и семян и нарезать короткой соломкой	2 стручка

Посыпьте зеленые помидоры солью и дайте им стечь через дуршлаг в течение одного-двух часов. Промойте их. Положите все ингредиенты, кроме сладкого перца и красных помидоров, в кастрюлю и доведите до кипения. Кипятите на медленном огне минут 15 или до тех пор, пока не испарится лишняя жидкость, затем добавьте перец и помидоры. Кипятите на медленном огне, чтобы смесь стала густой. Выньте узелок с перцем и разложите смесь в банки. Банки закройте крышками или листами вощеной бумаги.

CAROLINE CONRAN
BRITISH COOKING

ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ В МАРИНАДЕ

Для этого рецепта грецкие орехи следует собирать в конце июня или начале июля.

На 1,5 кг

Зеленые грецкие орехи, достаточно крупных размеров, но настолько мягкие, что через них можно легко пропустить иглу	1 кг
Соль	250 г
Зубчики чеснока	2 шт.
Шалот	4 побега
Горчичные зерна	15 г
Натертый мускатный орех	1/2 ч. л.
Чешуйка мускатного «цвета»	1 шт.
Гвоздика	4 шт.
Зерна перца	8 шт.
Молотый имбирь	1 ч. л.
Эссенция солодового уксуса	600 мл

Прорежьте отверстие в скорлупе грецких орехов и выньте ядра. Положите ядра в большую кастрюлю с водой и варите, не доводя до кипения, минут 45. Растворите соль в 1,75 литра воды. Процедите ядра орехов и добавьте их в рассол. Подержите в рассоле 9 дней.

В ступке растолките одновременно чеснок, шалот, горчичные зерна, мускатный орех, мускатный «цвет», гвоздику, перечные зерна и имбирь. Добавьте смесь в уксус и покипятите минут 5. Остудите. Процедите грецкие орехи и уложите их в банки. Залейте орехи уксусной смесью и герметично закройте банки на хранение. Продукт будет готов к употреблению через месяц.

ANN BLENCOWE
THE RECEIPT BOOK OF ANN BLENCOWE

ЧАТНИ ИЗ МАНГО

Примерно на 1,5 кг

Зеленые плоды манго; разрезать пополам, удалить косточки и кожуру и нарезать ломтиками	1 кг
Свежий имбирный корень; очистить от кожуры	250 г
Красная смородина; удалить стебельки	500 г
Сахар	2 кг
Эссенция солодового уксуса	450 мл
Молотый перец-чили или кайеннский перец	3 ст. л.
Соль	1 ст. л.

Растолките в большой ступке половину имбирного корня и половину смородины. Оставшуюся половину имбирного корня мелко нарежьте. Положите все ингредиенты, кроме манго, в кастрюлю и варите, помешивая, на среднем огне 15 минут. Затем добавьте манго и кипятите на медленном огне, пока смесь не приобретет консистенцию джема и кусочки манго не станут мягкими, минут 30. Охладите и герметично закройте в банки. Продукт готов к употреблению.

PREMILA LAL
PREMILA LAL'S INDIAN RECIPES



ЧАТНИ ИЗ МАНГО ПО-КАРИБСКИ

Этот продукт — близкий родственник индийского чатни из манго, рецепт приготовления которого был завезен в регион Карибского моря иммигрантами из Индии.

На 1,5 кг

Манго; удалить косточки и нарезать ломтиками	12 штук
Изюм	150 г
Финики; удалить косточки и порубить плоды	125 г
Сладкий красный перец; нарезать	1 стручок
Сидровый уксус	1/2 л
Свежий имбирный корень; нарезать дольками	125 г
Соль	60 г
Зубчик чеснока	1 шт.
Лук; нарезать дольками (необязательный компонент)	1 головка
Молотые горчичные зерна (необязательный компонент)	1 ст. л.
Семена сельдерея (необязательный компонент)	1 ст. л.
Арахис; покрошить (необязательный компонент)	30 г
Лимонный сок (необязательный компонент)	1,25 л
Крупная желтая тыква или кабачок; нарезать ломтиками (необязательный компонент)	1 шт.

Смешайте изюм, финики, сладкий перец и половину уксуса. Оставьте мариноваться на сутки. Затем добавьте остальные ингредиенты и кипятите на медленном огне минут 45, пока смесь не станет густой. Разложите в стерилизованные горячие банки и тотчас герметично закройте. Продукт можно не закрывать в банки, а поместить в холодильник и использовать в течение нескольких дней.

CONNIE AND ARNOLD KROCHMAL
CARIBBEAN COOKING

СЛАДКИЙ ЧАТНИ ИЗ МАНГО

На 2 кг

Зеленые плоды манго; разрезать пополам, удалить косточки и кожуру и нарезать кубиками	1,5 кг
Соль	
Зубчики чеснока; крупно покрошить	2 шт.
Свежий имбирный корень; очистить от кожуры и крупно покрошить	90 г
Молотый перец-чили или кайеннский перец	1 ст. л.
Уксус	450 мл
Сахар	1, 5 кг
Сливы; ошпарить, удалить кожуру, разрезать пополам, удалить косточки и порубить мякоть	500 г

Посыпьте манго солью и дайте постоять около часа. Растолките чеснок, имбирь и перец-чили в ступке и добавьте 150 мл уксуса, чтобы получилась паста. Положите в кастрюлю манго, насыпьте сахарный песок и варите до тех пор, пока манго не станет мягким и смесь обретет консистенцию джема, на это должно уйти минут 45; добавьте пасту и все тщательно перемешайте. Затем добавьте сливы и варите, размешивая, минут 8, чтобы сливы стали мягкими. Добавьте оставшийся уксус, соль — если сочтете нужным, и варите еще 15 минут, пока смесь не станет густой и сухой. Остудите и разложите в герметично закрывающиеся банки.

PREMILA LAL
PREMILA LAL'S INDIAN RECIPES

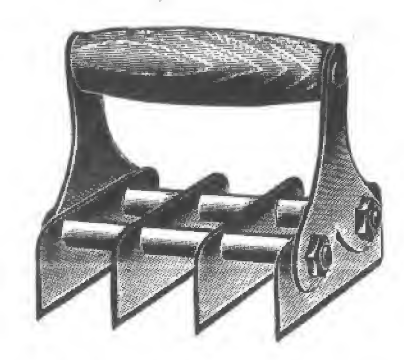
ЧАТНИ ИЗ БУЗИНЫ

Примерно на 1 кг

Ягоды бузины; размять	1 кг
Крупный испанский лук; нарезать квадратиками	1 головка
Молотый имбирь	1 ч. л.
Сахар 4 ст. л.	
Соль	1 ч. л.
Горчичные зерна	1 ч. л.
Уксус	600 мл
Кайеннский перец или смесь пряностей	каждого компонента 1/4 ч. л.

Смешайте все ингредиенты в эмалированной кастрюле и варите, часто помешивая, пока смесь не станет однородной густой массой. Снимите с огня и закройте в банки в горячем виде.

THE DAILY TELEGRAPH
400 PRIZE RECIPES FOR PRACTICAL COOKERY



ЧАТНИ ИЗ АБРИКОСОВ И МУСКУСНЫХ ДЫНЬ

На 3—3,5 кг

Курага; нарезать кусочками величиной 1 см	500 г
Мускусные дыни среднего размера; очистить от семян, кожуры и нарезать кубиками в 1 см	3 дыни
Острый перец-чили; очистить от семян и нарезать квадратиками — 1 стр. или 1/2 ч. л. чешуек сушеного красного перца	
Смородина	350 г
Молотая гвоздика	1 ч. л.
Натертый мускатный орех	1 ч. л.
Соль	2 ст. л.
Горчичные зерна	2 ст. л.
Свежий или засахаренный имбирь; мелко покрошить	60 г
Крупные зубчики чеснока; мелко покрошить	3 шт.
Сидровый уксус	1 л
Жженка	500 г
Лук; мелко порубить	4 головки
Свежий апельсиновый сок	1,25 л
Мелкорубленая апельсиновая кожура	2 ст. л.

Стерилизуйте банки, предназначенные для консервирования, и держите их в кипящей воде до тех пор, пока они вам не понадобятся. Возьмите чашу, положите в нее курагу, перец-чили, смородину, гвоздику, мускатный орех, соль, горчичные зерна, имбирь и чеснок и тщательно перемешайте. В большой кастрюле смешайте уксус и жженку и доведите смесь до кипения на среднем огне. Затем переложите в эту кастрюлю смесь из чаши. Кипятите содержимое кастрюли на медленном огне, не накрывая крышкой, 45 минут.

Тем временем возьмите пустую чашку и перемешайте в ней лук, дыню, апельсиновую кожуру и сок. Добавьте эту смесь в кастрюлю, где готовится смесь с курагой, и поварите на медленном огне еще 45 минут.

Разложите готовый продукт в банки и герметично их закройте. Храните банки в прохладном темном месте. Чатни будет готов к употреблению через 6 недель.

JOE FAMULARO AND LOUISE IMPERIALE
THE FESTIVE FAMULARO KITCHEN

ЧАТНИ ИЗ ПЕРСИКОВ И ФИНИКОВ

Примерно на 1,5 кг

Спелые персики; очистить от кожуры и косточек и нарезать ломтиками	1 кг
Финики; порубить	250 г
Лук; порубить	275 г
Сахар	600 г
Засахаренный имбирь; нарезать дольками	125 г
Эстрагоновый уксус	1/4 л
Солодовый уксус	1,25 л

Перемешайте все ингредиенты, кроме персиков, в большой чаше. Варите 30 минут, часто помешивая. Добавьте персики и поварите еще 20 минут или пока смесь не станет густой.

Разложите в банки и герметично закройте.

MRS. DON RICHARDSON (EDITOR)
CAROLINA LOW COUNTRY COOK BOOK OF GEORGETOWN, S. CAROLINA

ЧАТНИ ИЗ КУРАГИ ИЛИ АБРИКОСОВ

Чтобы этим же способом приготовить чатни из яблок, возьмите 1 кг яблок, очищенных от кожуры и сердцевины, и замените миндалем грецкие орехи.

На 2 кг

Курага или свежих абрикосов без косточек	500 г 1 кг
Лук; нарезать ломтиками	500 г
Изюм без косточек	250 г
Белый винный уксус	600 мл
Жженка	500 г
Соль	2 ст. л.
Консервированный имбирь	250 г
Зерна горчицы	1/2 ст. л.
Кайеннский перец	1 ч. л.
Молотая куркума	1/2 ч. л.
Апельсин; выжать сок и протереть кожуру	1 шт.
Очищенные от скорлупы грецкие орехи	125 г

Поместите все ингредиенты, кроме орехов, в кастрюлю и варите на медленном огне до мягкой кашицы — около 1,5 часа. Затем добавьте орехи. Уложите в стерилизованные банки и герметично закройте. Чатни будет готов к употреблению через месяц. Рекомендуем употреблять его с холодной соленой свининой или ветчиной.

JANE GRIGSON
CHARCUTERIE AND FRENCH PORK COOKERY

ЧАТНИ ПО-КАЛИФОРНИЙСКИ

Примерно на 1 кг

Чернослив	125 г
Уксус грушевый или сидровый	350 мл
Жженка	500 г
Горчичный порошок	1 ч. л.
Молотая корица	1/2 ч. л.
Соль	1/2 ч. л.
Кайеннский перец	1/8 ч. л.
Яблоки; очистить от кожуры и сердцевины и мелко нарезать	500 г
Изюм без косточек	150 г
Лук; мелко нарезать	75 г
Помидоры; очистить от кожуры, семян и нарезать	250 г

Залейте чернослив водой и кипятите 10 минут. Процедите и нарежьте мелкими кусочками, удаляя косточки. Смешайте уксус, сахар, горчицу, корицу, соль и кайеннский перец в эмалированной кастрюле или в кастрюле из нержавеющей стали. Нагрейте до кипения и добавьте яблоки, чернослив, изюм, лук и помидоры. Варите, накрыв крышкой и часто помешивая деревянной ложкой, пока смесь не достигнет необходимой консистенции — минут 30. Разложите в стерилизованные горячие банки и тотчас герметично закройте.

FLORENCE BROBECK
OLD-TIME PICKLING AND SPICING RECIPES

ЧАТНИ ИЗ БАНАНОВ

Примерно на 4 кг

Спелые бананы; очистить и нарезать ломтиками	16 шт.
Крупные луковицы; мелко нарезать	1 кг
Финики; удалить косточки и мелко нарезать	500 г
Засахаренный имбирь; мелко нарезать	250 г
Соль	1 ст. л.
Смесь специй для пикулей; завязать в узелок из муслиновой ткани	30 г
Уксус	1 л
Патока или сахар	500 г

Положите все ингредиенты, кроме уксуса и патоки, в эмалированную кастрюлю. Залейте уксусом. Покипятите 5 минут. Выньте узелок со специями. Добавьте патоку или сахар и продолжайте варить на медленном огне или в печи при 180°С до тех пор, пока чатни не станет густым и бурого цвета.

PEGGY HUTCHINSON
GRANDMA'S PRESERVING SECRETS

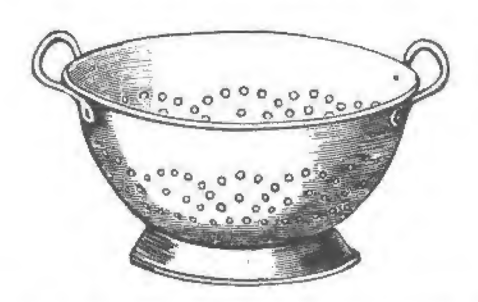
ЧАТНИ ИЗ ЯБЛОК И ИМБИРЯ

Примерно на 3,5 кг

Крупные твердые яблоки; удалить сердцевину и крупно нарезать	2,5 кг
Имбирь, маринованный в сиропе; мелко нарезать, сироп сохранить	175 г
Жженка	600 г
Сидровый уксус	1 л
Соль	
Молотая гвоздика	1 ч. л.
Молотые ягоды гвоздичного дерева	1 ч. л.
Молотый имбирь	3 ч. л.
Крупный сладкий зеленый перец	2 стручка
Крупный лук; мелко нарезать	1 головка
Смородина	250 г
Лимон; цедру потереть на терке, сок отжать и процедить	1 лимон

Налить в кастрюлю уксус, положить сахар, соль и специи и довести до кипения. Добавить перец, лук и смородину и кипятить на медленном огне 30 минут. Добавить все остальные ингредиенты и кипятить еще 30 минут, часто размешивая. Уложить готовый продукт в банки и герметично закрыть.

BLANCHE POWNALL GARRETT
CANADIAN COUNTRY PRESERVES AND WINES



ЯБЛОКИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ С МЕДОМ

Рекомендуется подавать с холодным мясом.

Примерно на 2 кг

Мед	600 г
Яблоки	1 кг
Сидровый уксус	600 мл
Молотая гвоздика	2 ч. л.
Молотая корица	2 ч. л.

Положите в кастрюлю мед, гвоздику и корицу, залейте уксусом и поставьте на огонь. Когда смесь разогреется добавьте яблоки. Варите 45 минут, часто помешивая. Смесь будет готова, когда она станет густой и однородной. Разложите готовый продукт в теплые банки и тотчас герметично закройте.

GERTRUDE MANN
THE APPLE BOOK

ПРИПРАВА ИЗ ХРЕНА И КРАСНОЙ СВЕКЛЫ

Ароматизированный луком уксус приготавливают следующим образом: мелко режут головку лука и кладут в винный или сидровый уксус на 3 недели. Перед употреблением уксус процеживают.

Эта приятно хрустящая приправа темно-рубинового цвета имеет острый вкус и хорошо подходит к горячей говядине и многим блюдам из холодного мяса. Продукт хорошо сохраняется, хотя через 3 месяца теряет яркость окраски.

Примерно на 1 кг

Сырая красная свекла	500 г
Свежий хрен; натереть на крупной терке	250 г
Соль	1/2 ч. л.
Сахар	1/2 ч. л.
Сидровый уксус или уксус, ароматизированный луком	450 мл

Поварите свеклу небольшое количество времени, чтобы она стала отваренной, но еще сохраняла хрустящий вкус. Очистите ее от кожуры, натрите на крупной терке и смешайте с хреном. Добавьте и перемешайте соль и сахар и уложите приправу в горячие стерилизованные банки. Залейте с верхом уксусом и герметично закройте.

PATRICIA HOLDEN WHITE
FOOD AS PRESENTS

ПРИПРАВА ИЗ КУКУРУЗЫ

Примерно на 2,5 кг

Крупные початки кукурузы; зерна срезать, но не соскребать, с кочерыжки	18 початков
Сладкий зеленый перец; очистить от семян и мелко порезать	2 стручка
Сладкий красный перец; очистить от семян и мелко порезать	1 стручок
Крупный лук; мелко нарезать	4 головки
Жженка	600 г
Соль	60 г
Семена сельдерея	3 ст. л.
Горчичный порошок	3 1/2 ст. л.
Сидровый уксус	2 л

Смешайте вместе все ингредиенты и варите на медленном огне 10—15 минут, пока овощи не станут мягкими. Герметично закройте в горячих стерилизованных банках стеклянными или пластиковыми крышками. Стерилизуйте в емкости с кипящей водой в течение 15 минут.

JANE MOSS SNOW
A FAMILY HARVEST

ПРИПРАВА ИЗ РЕВЕНЯ И ИЗЮМА

Чтобы приготовить пряный уксус, нагрейте 600 мл уксуса с палочкой корицы, пятью чешуйками мускатного «цвета» и одной чайной ложкой каждого из следующих компонентов: гвоздики, ягод гвоздичного дерева и черного перца горошком. Не доводя до кипения, снимите смесь с огня и остудите. Процедите и используйте или поставьте на хранение в закупоренных бутылках.

Примерно на 1 кг

Ревень; нарезать мелкими кусочками	500 г
Изюм	250 г
Жженка	50 г
Сидровый уксус, предпочтительно пряный	300 мл
Вода	150 мл
Ягоды гвоздичного дерева, гвоздика, соль каждого компонента по	1/2 ч. л.
Горчичные зерна	1 ч. л.
Семена сельдерея	1/4 ч. л.
Лук; нарезать	2 головки

Смешайте сахар, уксус, воду, специи и соль в большой кастрюле. Доведите до кипения и покипятите 5 минут. Добавьте лук и ревень и накройте кастрюлю крышкой. Варите на медленном огне 45 минут. Добавьте изюм и продолжайте варить, сняв крышку и время от времени помешивая, примерно час или до тех пор, пока смесь не станет густой и вязкой. Разложите продукт в горячие банки, остудите и герметично закройте.

CAROLINE CONRAN
BRITISH COOKING

«БАБУШКИНА» ПРИПРАВА ИЗ РЕВЕНЯ

Примерно на 4 кг

Ревень; порубить	1 кг
Лук; порубить	1 кг
Сидровый уксус	1/2 л
Жженка	1 кг
Молотая корица	1 ч. л.
Молотая гвоздика	1/2 ч. л.
Молотые ягоды гвоздичного дерева	1 ч. л.
Молотый перец	1/2 ч. л.
Соль	2 ч. л.

Смешайте все ингредиенты в большой кастрюле и кипятите, не накрывая крышкой, на среднем огне, часто помешивая, минут 45 или до тех пор, пока смесь не станет густым пюре, впитавшим избыток жидкости. Разложите приправу в горячие стерилизованные банки и герметично закройте.

BRITISH COLUMBIA WOMEN'S INSTITUTES
ADVENTURES IN COOKING



ПРИПРАВА ЛИНДБЕРГА

Примерно на 9 кг

Крупная белокочанная капуста; кочаны разрезать пополам, вырезать кочерыжки и нарезать капусту кусками	2 качана
Морковь	8 шт.
Лук; разрезать четвертушками	12 головок
Сладкий красный перец; разрезать стручки пополам и удалить семена	2 стручка
Сладкий зеленый перец; разрезать стручки пополам и удалить семена	2 стручка
Соль	150 г
Крепкий солодовый уксус	2 л
Белые горчичные зерна	2 ст. л.
Семена сельдерея	1 ст. л.
Сахар	1,5 кг

Пропустите овощи через кухонную мельницу. Перемешайте с солью и оставьте на ночь в большом дуршлаге. Переложите овощи в горшок и перемешайте с оставшимися ингредиентами.

Эта приправа не требует ни отваривания, ни герметичного закрывания. Она становится готовой к употреблению через неделю после приготовления и может храниться в прохладном месте в течение нескольких месяцев. Одно условие: приправа должна находиться под слоем уксуса.

BRITISH COLUMBIA WOMEN'S INSTITUTES
ADVENTURES IN COOKING

ЧЕРНЫЕ МАСЛИНЫ

Olives Noires

Маслины становятся все менее горькими по мере того, как их цвет переходит из зеленого в фиолетовый, затем коричнево-черный и, наконец, когда они становятся совсем спелыми, он переходит в совершенно черный. Только такие маслины, потерявшие значительную часть своей горечи, подходят для данного рецепта.

Примерно на 3 кг

Очень спелые маслины	3 кг
Морская соль или соль для маринования	1 кг
Перец горошком	30 г
Зубчики чеснока; размять	12 шт.
Оливковое масло	1 л

Положите маслины в большую чашу. Перемешайте с солью и оставьте на 8—10 дней, перемешивая руками ежедневно. Будьте осторожны: не повредите плоды. Тщательно процедите маслины и положите их в керамический горшок. Добавьте зерна перца и чеснок и залейте оливковым маслом. Черные маслины, приготовленные указанным способом, хранятся долгое время, но готовы к употреблению они будут на девятый день после приготовления.

MARIA NUNZIA FILIPPINI
LA CUISINE CORSE

ЗЕЛЕНЫЕ ОЛИВКИ В ДРЕВЕСНОЙ ЗОЛЕ

Olives Vertes à la Picholine

На 2 кг

Зеленые оливки	2 кг
Древесная зола; добавить воды и размешать в мутное жидкое тесто	2 кг

Рассол

Вода	около 2 л
Соль	200 г
Лавровый лист	1 шт.
Побеги фенхеля	2 шт.
Семена кориандра	24 шт.
Апельсин; использовать только кожуру, нарезанную соломкой	пол-апельсина

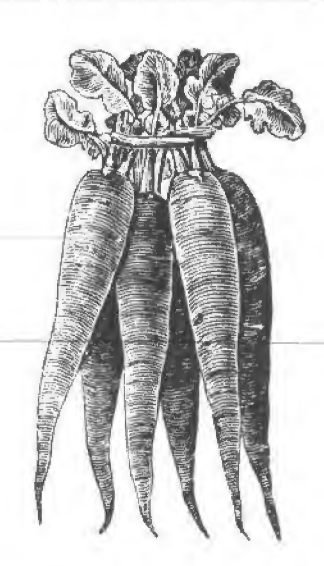
В большой чаше перемешать оливки с тестом из золы. Подержать 10-12 дней, перемешивая по несколько раз в день, для того чтобы мякоть оливок легко отходила от косточек.

Тщательно промойте оливки, залейте свежей холодной водой и подержите 10 дней, меняя воду ежедневно.

Смешайте ингредиенты рассола, поставьте на огонь, доведите до кипения, покипятите 15 минут и дайте остыть.

Процедите оливки, переложите их в чашу или горшок, залейте холодным рассолом и выдержите по меньшей мере неделю до употребления.

CÉLINE VENCE
ENCYCLOPÉDIE HACHETTE DE LA CUISINE RÉGIONALE



ЧЕРНЫЕ ОЛИВКИ В РАССОЛЕ

Olives Noires en Saumure

В этом рецепте можно использовать и зеленые оливки. Вместо прокалывания иглой зеленые оливки отбивают деревянным молоточком так, чтобы их мякоть дала трещину, но не превратилась в месиво.

На 2 кг

Черные оливки; каждую маслину проколоть в 3—4 местах иглой	2 кг
Вода	около 2 л
Соль	200 г
Лавровый лист	1 шт.
Побеги фенхеля	2 шт.
Семена кориандра	24 шт.
Апельсин; использовать только кожуру, нарезанную соломкой	пол-апельсина

Положите оливки в большую чашу и залейте водой. Оставьте отмокать на 10 дней, меняя воду ежедневно. В пустую кастрюлю налейте достаточно воды, чтобы закрыть оливки — около двух литров. Добавьте оставшиеся ингредиенты. Покипятите этот рассол 15 минут, затем дайте остыть. Процедите оливки и переложите их в большую банку или бочонок. Залейте холодным рассолом. Выдержите не менее недели перед употреблением.

CÉLINE VENCE
ENCYCLOPÉDIE HACHETTE DE LA CUISINE RÉGIONALE

МАСЛИНЫ ФИОЛЕТОВОГО ЦВЕТА

Les Olives Violettes

Фиолетовые маслины — это маслины, которые собирают полуспелыми, когда они уже не зеленые, но еще и не черные.

На 3,5 кг

Маслины фиолетового цвета	2,5 кг
Горькие апельсины; очистить от кожуры и нарезать четвертушками	750 г
Крупная соль	750 г

Острым ножом надрежьте каждую маслину до косточки, делая надрезы вдоль плодов, по два на каждой маслине, с противоположных боков. Промойте маслины и уложите их в большой глиняный горшок или в банки, предназначенные для консервирования. Залейте маслины водой и герметично закройте емкости.

Через месяц откройте, перемените воду, вновь герметично закройте емкости и оставьте в таком состоянии на 10 дней.

Смешайте четвертушки апельсинов с солью. Пропустите смешанные с солью апельсины через кухонную мельницу, собрав весь сок и мякоть в чашу.

Слейте воду из маслин и замените ее соленым апельсиновым соком. Жидкость должна наполнить емкости до верхнего края. Если ее не хватает, добавьте немного воды. Герметично закройте емкости. Через 4—5 дней маслины готовы к употреблению.

AHMED LAASRI
240 RECETTES DE CUISINE MAROCAINE

ТОМАТНАЯ ПАСТА

Conserva di Pomidoro

Примерно на 2 кг

Помидоры; разрезать пополам	4 кг
Сельдерей; мелко порубить	250 г
Морковь; натереть на терке	250 г
Соль	90 г
Оливковое масло	1/2 л

Помидоры, сельдерей и морковь положите в кастрюлю, накройте крышкой и варите на среднем огне, пока все овощи не станут мягкими — минут 30. Протрите содержимое кастрюли через сито и поместите полученное пюре в фильтр из шестислойной ткани на 10—12 часов.

Из фильтра густое, лишенное сока пюре переложите в кастрюлю и добавьте соль и половину оливкового масла. Часто помешивая, варите смесь на медленном огне примерно полчаса: капли полученной пасты должны к этому времени очень медленно стекать с ложки. Разложите пасту в банки, дайте остыть, затем залейте оставшимся маслом, чтобы оно покрывало пасту. Закройте банки жиронепроницаемой бумагой и храните в прохладном месте.

EMMANUELE ROSSI (EDITOR)
LA VERA CUCINIERA GENOVESE

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ

В разгар сезона спелые помидоры несут богатство вкуса сравнимое разве что с богатством их урожая. Консервированные в соусе, полученном главным образом из самих помидоров, они становятся ценным продуктом зимой, когда о свежих помидорах остается лишь вспоминать.

Примерно на 4,5 кг

Помидоры: целиковые плоды	4,5 кг
нарезанные крупными кусками	2 кг
Лук; нарезать	2 кг
Ароматический букет из чабреца, душицы и двух лавровых листьев	
Лимоны; сок отжать	2 шт.
Соль	
Свежие листья базилика	60 г

Положите нарезанные помидоры в большую кастрюлю и поставьте ее на медленный огонь. Добавьте лук, ароматический букет и лимонный сок. Тщательно перемешайте. Приправьте солью и оставьте соус вариться на медленном огне, временами помешивая, на 15—20 минут.

Пока готовится соус, вырежьте у оставшихся помидоров твердую сердцевину. Затем погрузите на несколько секунд в кипящую воду, выньте, снимите кожуру, разрежьте помидоры пополам, отделите семена и добавьте их в соус. Промойте банки в горячей воде и уложите в них половинки помидоров, вложив внутрь несколько листочков свежего базилика.

Процедите соус. Кожуру и семена выбросьте. Заполните банки соусом почти до краев: убедитесь, что все помидоры под слоем соуса. Обстучите банки, чтобы удалить пузырьки воздуха. Герметично закройте, поставьте на подставку в большую кастрюлю с водой и медленно доведите ее до кипения. Покипятите минут 30. До того как вынуть банку из кастрюли, дайте ей остыть. Пометьте банки этикетками и поставьте на хранение.

PETITS PROPOS CULINAIRES III



ПОМИДОРЫ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПО-КОРСИКАНСКИ

Conserve de Tomates

Примерно на 1,5 кг

Помидоры; разрезать пополам и очистить от семян	5 кг
Порубленные свежие листья чабреца	6 ст. л.
Лавровые листья; раскрошить	2 шт.
Зубчики чеснока; мелко нарезать	2 шт.
Соль и перец	
Оливковое масло	150 мл

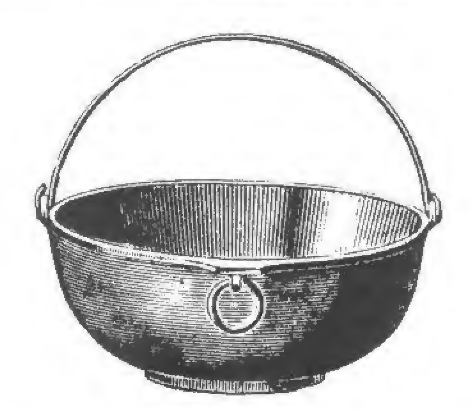
Положите помидоры в большую кастрюлю. Подержите на сильном огне 15—20 минут, разминая помидоры деревянной ложкой. Затем прогоните их через сито. Переложите полученное пюре в кастрюлю, добавьте чабрец, лавровый лист и чеснок, приправьте солью и перцем. Варите в течение 30 минут, часто помешивая, чтобы смесь превратилась в густую пасту. Разложите ее в стеклянные банки с широким горлом.

Не закрывая банки, выставьте их на солнце на три дня, чтобы из пасты окончательно удалить воду. Паста станет темно-красного цвета и густой консистенции.

Разложите пасту в банки, дайте остыть и залейте сверху слоем оливкового масла. Банки герметично закройте и храните в сухом месте.

После использования части содержимого банки оставшуюся часть покрывайте слоем оливкового масла. Продукт может храниться до трех месяцев.

SIMONE COSTANTINI
LA GASTRONOMIE CORSE ET SES RECETTES



МАРИНОВАННЫЕ СЕМЕНА НАСТУРЦИИ

Используйте семена, которые были собраны в течение первой недели после опадания цветков. Маринованные семена можно мелко порубить и употреблять вместо каперсов.

Примерно на 4 кг

Семена настурции	2,5 л
Соль	
Листья эстрагона	
Натертый на терке хрен	

Уксус с пряностями

Белый винный уксус	2,5 л
Шалот; нарезать ломтиками	2 побега
Соль	60 г
Зерна белого перца	30 г
Молотый мускатный «цвет» и тертый мускатный орех	по 15 г

Залейте семена настурции подсоленной водой. Дайте постоять три дня, ежедневно меняя воду. Процедите и обсушите на ткани.

Поместите ингредиенты уксуса с пряностями в кастрюлю. Покипятите на сильном огне минут 10 и дайте остыть. Уложите семена настурции в банки слоями, прокладывая между ними по несколько листьев эстрагона и большое количество тертого хрена. Когда уксус остынет, процедите его в банки с семенами. Герметично закройте банки и храните их в сухом месте.

FLORENCE WHITE
FLOWERS AS FOOD

СЕМЕНА НАСТУРЦИИ

Cвpres de Capucine Confit

Для этого рецепта семена настурции следует собирать, когда они еще на растении, сразу же после того, как опадут цветки.

Подобным способом можно мариновать семена ноготков или одуванчиков.

Примерно на 2 кг

Семена зеленой настурции	1 кг
Крупная морская соль	175 г
Побеги эстрагона или укропа	8 шт.
Черный перец горошком	15 г
Белый перец горошком	15 г
Цветки настурции	12 шт.
Уксусная эссенция	1/4 л
Винный уксус	около 1 л

Смешайте семена с солью и оставьте их на 4—5 часов. Промойте семена в холодной воде, процедите и обсушите на ткани. Разложите их в 4 банки по 600 мл слоями, прокладывая между каждым слоем эстрагон или укроп и перечные зерна. В каждую банку вложите по несколько лепестков настурции, разместив их на стеклянных стенках банок в соответствии с вашим художественным вкусом. Залейте поровну в каждую банку уксусную эссенцию, затем разлейте в банки винный уксус. Семена настурции могут служить заменой каперсам.

PIERRE NOLOT AND JACQUELINE JOURDAN
MOUTARDES, VINAIGRES ET CONDIMENTS

СУШЕНЫЕ ГРИБЫ

Funghi Secchi

Для сушки самыми подходящими грибами являются боровики, или белые, сушить можно также маслята и лисички.

Примерно на 125 г

Белые или другой вид дикорастущих грибов	500 г

Ножки грибов разрезайте поперек под углом, никогда не разрезайте вдоль. Срежьте испорченные части грибов и, если грибы крупные, удалите гимениальные пластинки, расположенные под шляпкой. Нарежьте грибы тонкими ломтиками.

Если у вас белые грибы, разложите их на толстых листах бумаги или на гладких дощечках так, чтобы они не заходили один на другой, и сушите их на открытом воздухе, предпочтительно на солнце. Когда грибы значительно подсохнут, их можно собрать в кучки, но необходимо подержать несколько дней на открытом воздухе, чтобы они подсохли окончательно.

Если у вас маслята или лисички, проденьте через них толстую нитку и оставьте на открытом воздухе, повесив нитку горизонтально чтобы грибы не собирались вместе.

Высушенные грибы храните в мешочках из муслиновой ткани.

GIUSEPPE OBEROSLER (EDITOR)
IL TESORETTO DELLA CUCINA ITALIANA

КАПЕРСЫ В УКСУСЕ

Alcaparras con Vinagre Conserva

Эта приправа готовится из цветочных бутонов, растущих на каперсовых кустарниках, которые, как дикорастущие, распространены на побережье Средиземного моря.

Примерно на 500 г

Бутоны каперсов	500 г
Винный уксус	1/2 л
Соль	около 125 г
Вода	около 1/2 л

Растворите соль в воде. Если свежее яйцо держится на поверхности рассола, то он достаточно крепкий, если нет, добавьте еще соли.

Разложите каперсы в банки и наполовину залейте банки рассолом. Герметично закройте банки и подержите 8—10 дней, ежедневно встряхивая. Процедите рассол. Банки с каперсами наполовину залейте уксусом, закройте и подержите 4—5 дней, ежедневно встряхивая. После этого срока каперсы готовы к употреблению в пищу. Каперсы будут сохранять внутри себя достаточно много влаги, если банки время от времени встряхивать.

COLOMA ABRINAS VIDAL
COCINA SELECTA MALLORQUINA

БАЗИЛИК КОНСЕРВИРОВАННЫЙ В МАСЛЕ

Basilic Confit dans l'Huile

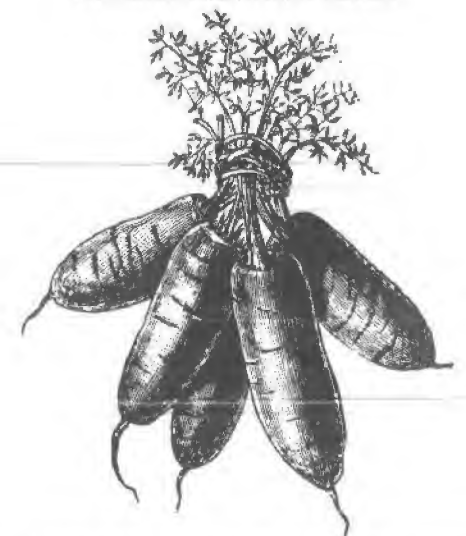
Базилик, консервированный данным способом, можно использовать в тех блюдах, где необходимы добавки соли и растительного масла, как и самого базилика, например, в салатах или вместе с овощными добавками в супах и тушеных блюдах.

Примерно на 250 г

Листья базилика; удалить стебли, листья промыть и расстелить для просушивания на ткани	125 г
Оливковое масло	1,25 л
Соль	30 г

Уложите слой листьев базилика в банку, посыпьте солью и продолжайте в той же последовательности, пока банка не будет заполнена на три четверти. Заполните банку оливковым маслом, герметично закройте и храните в шкафу. Продукт будет готов к употреблению через месяц.

TINA CECCHINI
LES CONSERVES DE FRUITS ET LÉGUMES



СОЛЬ, АРОМАТИЗИРОВАННАЯ СЕЛЬДЕРЕЕМ

Selleriesalz

Соль, ароматизированная сельдереем, используется как приправа для супов, салатов и соусов.

Примерно на 800 г

Корень или листья сельдерея	250 г
Крупная соль	750 г

Очистите и мелко натрите корень сельдерея. Перемешайте сельдерей с солью и, накрыв крышкой, подержите два дня при комнатной температуре. Затем переложите смесь в мелкое, огнеупорное блюдо и поставьте сушиться в печь при температуре 150°С, оставив дверцу слегка приоткрытой. Когда соль подсохнет окончательно, раздробите ее на кристаллы достаточно мелкие для удобного использования. Пересыпьте соль в банки и плотно закройте.

EIKE LINNICH
DAS GROSSE EINMACHBUCH

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СТАНДАРТНЫХ БЛЮД

ЖЕЛЕ С ТРАВАМИ

Это желе можно ароматизировать любой травой: эстрагоном, мятой, чабрецом или специями, такими как: гвоздика, имбирный корень или палочка корицы. Подобранные травы и специи следует завязать в узелок из муслиновой ткани и отваривать вместе с желе, затем удалить перец консервированием. По желанию можно смешать небольшое количество мелко нарубленной травы с желе и консервировать продукт в таком виде. Для декоративной цели в каждую банку консервированного продукта можно вложить целый лист выбранной травы.

Примерно на 3 кг

Столовые яблоки; крупно нарезать	3 кг
Сахар	
Шалфей или другая свежая трава	60 г

Положите яблоки в кастрюлю и залейте водой. Отварите яблоки до мягкого, кашицеобразного состояния, на это уйдет минут 30. Переложите яблоки в фильтр из шестислойной ткани и дайте стечь соку, не выжимая фильтр, в течение половины суток.

Определите объем сока и отвесьте 500 г сахара на каждые 600 мл. Перемешайте на медленном огне до полного растворения сахара.

Завяжите побеги шалфея в узелок из муслиновой ткани и положите его в кастрюлю. Доведите содержимое кастрюли до кипения и варите на медленном огне до готовности. Выньте из желе узелок и разложите его в банки тотчас же. Если вы будете добавлять в желе измельченные травы, дайте желе немного остыть перед укладкой в банки. Банки закройте крышками и поставьте на хранение.

СЛИВОЧНАЯ ПАСТА ИЗ АНЧОУСОВ

На 300 г

Соленые анчоусы; вымочить, удалить кости, промыть и просушить	100 г
Несоленое сливочное масло	250 г

Приготовьте в ступке пасту из анчоусов. Добавьте масло и растолките его с анчоусами, чтобы не было комков. Протрите смесь через сито и уложите в небольшую чашу или горшок. Закройте крышкой и поставьте в холодильник.

ПЕКТИН

150-граммовой банки пектина будет достаточно для того, чтобы сгустить 1,25 литра фруктового сока с низким содержанием пектина. Инструкции для определения уровня содержания пектина в продукте перед укладыванием его в банки смотрите на странице 63.

На 1,75 литра

Яблоки; мелко нарезать, не удаляя кожуру	4,5 кг
Вода	примерно 2,25 л

Положите яблоки в большую кастрюлю и залейте их водой. Накройте кастрюлю крышкой, доведите содержимое до кипения и кипятите на медленном огне пока яблоки не станут мягкими — минут 20. Переложите содержимое кастрюли в фильтр из ткани и оставьте фильтроваться на сутки.

Перелейте полученный сок в большую кастрюлю и, покипятив, сгустите его наполовину, до получения густой сиропообразной массы. Процедите жидкость через ткань. Перелейте процеженный сироп в теплые банки и герметично их закройте. Обработайте банки в кипящей воде в течение пяти минут.

Есть и другой способ хранения пектинового сиропа — в замороженном виде.



САХАРНЫЙ СИРОП

Для сахарного сиропа средней густоты на 600 мл воды добавляйте 350 г сахара, для густого — 500 г сахара на 600 мл воды. Чтобы приготовить сироп в форме «мягких шариков», возьмите густой сироп и варите, следя за показанием сахарного термометра. Сироп будет готов, когда температура достигнет 115°C. Для сиропа в форме «твердых шариков» показания термометра должны быть 121°C.

Примерно на 600 мл

Сахар	250 г
Вода	600 мл

Налейте в кастрюлю воду, положите сахар и варите на медленном огне, помешивая, пока сахар не растворится. При этих пропорциях у вас получится жидкий сахарный сироп.

РАССОЛ

Когда обрабатывают мясо, например ветчину, вместо воды берут вино или пиво.

На 4 литра

Вода	4 л
Морская соль	750 г
Жженка	500 г
Селитра	15 г
Лавровый лист	1 шт.
Побег чабреца	1 шт.
Ягоды можжевельника; размять	10 шт.
Перец горошком; размять	10 шт.

Смешайте все ингредиенты и нагрейте до кипения. Кипятите 5 минут. Перед использованием рассол охладите.

ТЕСТО ДЛЯ КОРОЧКИ

На 750 г

Мука	500 г
Соль	2 ч. л.
Сливочное масло; нарезать кубиками	250 г
Холодная вода	3—4 ст. л.

Смешайте муку с солью и просейте в большую чашку. Добавьте кубики масла. Размешайте масло и муку руками или при помощи двух ножей до получения рыхлой смеси с комками.

Продолжая перемешивать ножом, кропите смесь холодной водой до получения однородной массы. Разминая тесто руками, скатайте его в шар.

Для замораживания теста оберните его полиэтиленовой пленкой, стараясь вытеснить как можно больше воздуха, и двойным слоем фольги, чтобы предохранить пленку от проколов. Наклейте на упаковку этикетку и поместите в морозильную камеру. Есть другой способ. Можно охладить тесто в течение 15 минут. Раскатать его толщиной 3—5 мм и уложить в пластиковые формочки. Раскрытые формочки поставьте в морозилку. Когда тесто затвердеет, выньте его из формочек и уложите получившиеся брикеты друг на друга, прокладывая между ними пленку. Полученный штабель брикетов оберните пленкой, вытеснив из-под нее как можно больше воздуха.

В целях дополнительной предосторожности поместите упаковку в твердый контейнер, например, картонную коробку, на которую наклейте этикетку и поставьте в морозильную камеру.

МИДИИ С ЛУКОВЫМ СОУСОМ

Moules a la Mariniure

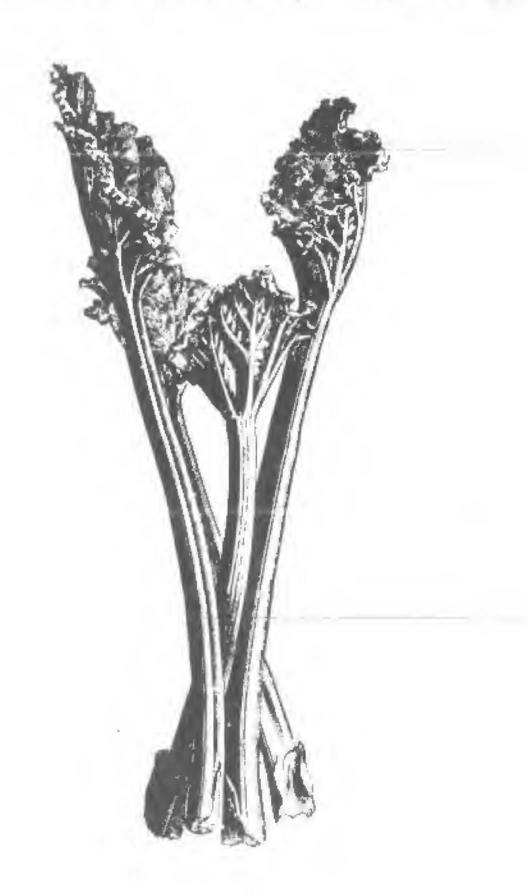
Этот рецепт можно применять для подготовки к замораживанию и других видов моллюсков. Разиньки, венерки, береговички отвариваются в ароматном бульоне, и охлажденным бульоном заливают очищенных от раковин моллюсков, уложенных в ванночки для замораживания.

Примерно на 1 литр

Живые моллюски; раковины очистить	4 л
Лук; порубить	1 головка
Шалот; порубить	2 побега
Петрушка; мелко порубить	150 г
Свежемолотый перец	
Сливочное масло	100 г
Сухое белое вино	450 мл

Поместите все ингредиенты в большую кастрюлю, накройте крышкой и поварите несколько минут на сильном огне. Чтобы обеспечить равномерное проваривание, несколько раз встряхивайте содержимое кастрюли.

Когда все моллюски раскроют раковины, выньте их из кастрюли. Извлеките моллюсков из раковин и уложите в небольшие ванночки для замораживания. Процедите бульон, дайте остыть и залейте в ванночки, оставив 5 мм свободного пространства для расширения жидкости после охлаждения. Закройте ванночки и поместите в морозильную камеру.



Консервирование

Редактор И. ШУРЫГИНА
Художественный редактор И. САЙКО
Технический редактор Г. ШИТОЕВА
Корректор В. АНТОНОВА

ЛР № 030129 от 23.10.96 г.
Подписано в печать 14.04.97 г.
Уч.-изд. л. 21,29. Цена 45 000 р.

Издательский центр «ТЕРРА». 113184, Москва, Озерковская наб., 18/1, а/я 27.

Оригинал-макет подготовлен ТОО «Макет». 141700, Московская обл., г. Долгопрудный, ул. Первомайская, 21.